Bacteriol Gen. Lib

Gen. Lib.

Class Book

University of Chicago Libraries

GIVEN BY

Besides the main topic this book also treats of

Subject No.	On page	Subject No.	On page

Bacteriol

Digitized by Google

ARCHIV

FÜR

HYGIENE.

GENERAL-REGISTER ZU BAND I—XL.

BEARBEITET

VON

DR. LUDWIG LANGE.

MÜNCHEN UND BERLIN.
DRUCK UND VERLAG VON R. OLDENBOURG.
1902.

Digitized by Google

Digitized by Google

THE
CHICAGO
LIBRARY

ARCHIV

FÜR

HYGIENE.

GENERAL-REGISTER ZU BAND I—XL.

BEARBEITET

VON

DR. LUDWIG LANGE.

MÜNCHEN UND BERLIN.
DRUCK UND VERLAG VON R. OLDENBOURG.
1902.

Digitized by Google

THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY

RAHZI
.A6

Digitized by Google

170621

NAMEN-REGISTER.

1*

14805

Digitized by Google

Vorbemerkung.

Von den jeder Angabe beigefügten drei Zahlen bedeutet:
die erste den Band,
die zweite (in gekürzter Form) das Jahr, in dem dieser erschienen,
die dritte die Seite des Bandes.

Digitized by Google

A.

Abeles M. und **Paschkis H.** Beiträge zur Kenntnis des Tabakrauches. 14. 92. 209.

Albertoni P. Kostordnung in den italienischen Krankenhäusern. 34. 99. 244.

Altschul Th. Kontagiosität — Witterung? Kritisch-epidemiologische Betrachtungen. 12. 91. 83.

Archarow J. Über die Bestimmung der organischen Stoffe der Luft vermittelst Kaliumpermanganat. 13. 91. 229.

Arens C. Quantitative Staubbestimmungen in der Luft nebst Beschreibung eines neuen Staubfängers. 21. 94. 325.

Auerbach W. Über die Ursache der Hemmung der Gelatine-Verflüssigung durch Bakterien durch Zuckerzusatz. 31. 97. 311.

Aufrecht. Bemerkungen zu Dr. Mays Aufsatz: Über die Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. 1. 83. 397.

B.

Bail O. Über leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten des Staphylococcus pyogenes aureus. 30. 97. 348.

— Über leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten des Staphylococcus pyogenes aureus. 32. 98. 133.

— Untersuchungen über die Beeinflussung der Serumalgine durch Bakterien. 35. 99. 284.

Balck R. Untersuchungen über die Entwässerungsverhältnisse der Stadt Rostock. 30. 97. 185.

Ballner F. Experimentelle Beiträge zur Methodik der Mauerfeuchtigkeitsbestimmung. 37. 00. 310.

Basch K. und **Weleminsky F.** Über die Ausscheidung von Mikroorganismen durch die thätige Milchdrüse. 35. 99. 205.

Basenau Fr. Über eine im Fleisch gefundene infektiöse Bakterie. Ein Beitrag zur Lehre von den sog. Fleischvergiftungen. 20. 94. 242.

— Über die Ausscheidung von Bakterien durch die thätige Milchdrüse und über die sog. baktericiden Eigenschaften der Milch. 23. 95. 44.

Digitized by Google

Basenau Fr. Über das Verhalten der Cholerabacillen in roher Milch. 23. 95. 170.
— Weitere Beiträge zur Geschichte der Fleischvergiftungen. 32. 98. 219.
Becke F. van der s. **Hilger A.**
Behrens R. Einfluſs der Witterung auf Diphtherie, Scharlach, Masern und Typhus. 40. 01. 1.
Bernheim J. Über die Rolle der Streptokokken bei der experimentellen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen. 28. 97. 138
— Über Immunisierung von Versuchstieren gegen die Mischinfektion mit Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 35.
v. Bibra A. Über die Verunreinigung der Zimmerluft durch salpetrige Säure (Untersalpetersäure) als Produkt der künstlichen Beleuchtung. 15. 92 216.
Bickel H. s. **Lehmann K. B.**
Bienstock. Untersuchungen über die Ätiologie der Eiweifsfäulnis. 36. 99. 335.
— Untersuchungen über die Ätiologie der Eiweifsfäulnis. II. Milchfäulnis, Verhinderung der Fäulnis durch Milch, Darmfäulnis. 39. 01. 390.
Birch-Hirschfeld. Über die Züchtung von Typhusbacillen in gefärbten Nährlösungen. 7. 87. 341.
Bitter H. Über die Fermentausscheidung des Koch'schen Vibrio der Cholera asiatica. 5. 86. 241.
Blauberg M. Beiträge zur Kenntnis der chemischen Zusammensetzung einiger Kindernahrungsmittel (nebst kurzen Angaben über die chemischen Untersuchungsmethoden derselben und den gegenwärtigen Stand der Frage der künstlichen Kinder-Ernährung). 27. 96. 119.
— Über die chemische Zusammensetzung einiger ›Nährsalze‹, nebst kurzen Bemerkungen über die Bedeutung der Mineralstoffe für den Organismus. 30. 97. 95.
— Weitere Untersuchungen über Kindernahrungsmittel, nebst kurzen Bemerkungen über die mikroskopische und bakteriologische Prüfung derselben. 30. 97. 125.
— Über die Mineralbestandteile der Säuglingsfäces bei natürlicher und künstlicher Ernährung während der ersten Lebenswoche. 31. 97. 115.
Bleuler E. und **Lehmann K. B.** Über einige, wenig beachtete, wichtige Einflüsse auf die Pulszahl des gesunden Menschen. 3. 85. 215.
Bömer A. s. **König J.**
Bokorny Th. Über den Bakteriengehalt der öffentlichen Brunnen in Kaiserslautern. 8. 88. 105.
— Einige Versuche über die Abnahme des Wassers an organischer Substanz durch Algenvegetation. 14. 92. 202.
— Über die Beteiligung chlorophyllführender Pflanzen an der Selbstreinigung der Flüsse. 20. 94. 181.
Bonhoff. Über zwei neue im Wasser gefundene Kommabacillenarten. 19. 93. 248.
— Untersuchungen über intraperitoneale Cholerainfektion und Cholera-Immunität. 22. 95. 28.
— Untersuchungen über Giftbildung verschiedener Vibrionen in Hühnereiern. 22. 95. 351.

Digitized by Google

Bonhoff. Untersuchungen über Vibrionen und Spirillen. I. 1. Vibrio Rugula. 2. Spirillum tenue. 3. Spirillum Undula. 4. Spirillum aus Cholera nostras. 26. 96. 162.

Bonhoff S. Zur Frage vom Verhalten gefärbter Zeuge zum Wasser und zur Luft. 1. 83. 418.

— Über das Permeabilitätsverhältnis der Kleidungsstoffe zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. 10. 90. 335.

— Zur Beleuchtungsfrage. Photometrische Tageslichtmessungen in Wohnräumen. 17. 93. 49.

Brehme W. Über die Widerstandsfähigkeit der Choleravibrionen und Typhusbacillen gegen niedere Temperaturen. 40. 01. 320.

Broden A. und **Wolpert H.** Respiratorische Arbeitsversuche bei wechselnder Luftfeuchtigkeit an einer fetten Versuchsperson. 39. 01. 298.

Bruns H. s **Levy E.**

Buchner H. Beiträge zur Kenntnis des Neapeler Cholerabacillus und einiger demselben nahe stehender Spaltpilze. 3. 85. 361

— Untersuchungen über den Durchtritt von Infektionserregern durch die intakte Lungenoberfläche.

Historisches und Kritisches. 8. 88. 145.

(und **Merkel Fr.**) Versuche über Inhalation trocken zerstäubter Milzbrandsporen. 8. 88. 165.

(und **Enderlen E.**) Inhalation von nafs zerstäubten Milzbrandsporen und -Stäbchen und von Hühnercholerabacillen. 8. 88. 190.

Specielle Bedingungen des Durchtrittes von Infektionserregern durch die intakte Lungenoberfläche. 8. 88. 217.

— Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Wirkungen des Blutes und Blutserums.

Vorbemerkungen. 10. 90. 84.

(und **Volt Fr.**) Über den bakterientötenden Einfluſs des Blutes. 10. 90. 101.

(und **Sittmann G.**) Welchen Bestandteilen des Blutes ist die bakterientötende Wirkung zuzuschreiben? 10. 90. 121.

(und **Orthenberger N.**) Versuche über die Natur der bakterientötenden Substanz im Serum. 10. 90. 149.

— Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen und globuliciden Wirkungen des Blutserums. 17. 93. 112.

— Über den Einfluſs der Neutralsalze auf Serumalexine, Enzyme, Toxalbumine, Blutkörperchen und Milzbrandsporen. 17. 93. 138.

— Über den Einfluſs des Lichtes auf Bakterien und über die Selbstreinigung der Flüsse. 17. 93. 179.

—, **Fuchs F.** und **Megele L.** Wirkungen von Methyl-, Äthyl- und Propyl-Alkohol auf den arteriellen Blutstrom bei äufserer Anwendung. 40. 01. 347.

—, **Megele L.** und **Rapp R.** Zur Kenntnis der Luftinfektion. 36. 99. 235.

Bültzingslöwen C. v. s. **Grimm H.**

Budde V. Die Bedeutung der Spannkraft, Temperatur und Bewegung des Dampfes bei Desinfektion in Dampfapparaten. 9. 89. 292.

Digitized by Google

Bulowsky A. Über die schädlichen Bestandteile derjenigen Gummisachen, mit welchen Kinder verschiedenen Alters in Berührung kommen. 15. 92. 125.

Bunzl-Federn E. Untersuchungen über einige seuchenartige Erkrankungen der Schweine. 12. 91. 198.

— Über einen neuen für Tiere pathogenen Mikroorganismus aus dem Sputum eines Pneumoniekranken. 19. 93. 326.

— Über Immunisierung und Heilung bei der Pneumokokkeninfektion. 20. 94. 152.

Burchard A. Beiträge zur Kenntnis des Ablaufs und der Gröfse der durch Micrococcus ureae liquefaciens bewirkten Harnstoffzersetzung. 36. 99. 264.

Burri R. Über einige zum Zwecke der Artcharakterisierung anzuwendende bakteriologische Untersuchungsmethoden nebst Beschreibung von zwei neuen aus Rheinwasser isolierten Bakterien. 19. 93. 1.

Buttersack. Über Hosenträger. 16. 93. 73.

C.

Cappeletti E. und **Vivaldi M.** Über den Streptococcus Equi. 34. 99. 1.

Chlopin G. W. Untersuchungen über die Genauigkeit des Winklerschen Verfahrens zur Bestimmung des im Wasser gelösten Sauerstoffes im Vergleich mit der gasometrischen Methode. 27. 96. 18.

— Weitere Untersuchungen über die Methoden zur Bestimmung des in Wasser gelösten Sauerstoffes. 32. 98. 294.

— Ein neues Verfahren zur Bestimmung des Sauerstoffes in Gasgemengen. 34. 99. 71.

— Zwei Apparate zur Bestimmung des Sauerstoffes in Gasgemengen vermittelst der Titriermethode. 37. 00. 323.

Celli A. Die Malariaepidemiologie nach den neuesten biologischen Forschungen. 40. 01. 187.

— Die neue Malariaprophylaxis. 40. 01. 235.

Cohen, s. **Lehmann.**

Conrad E. Bakteriologische und chemische Studien über Sauerkrautgärung. 29. 97. 56.

Cramer E. Über die Beziehungen der Kleidung zur Hauttätigkeit. 10. 90. 231.

— Die Verbrennungswärme der gebräuchlichsten Beleuchtungsmaterialien und über die Luftverunreinigung durch die Beleuchtung. 10. 90. 283.

— Die Ursache der Resistenz der Sporen gegen trockene Hitze. 13. 91. 71.

— Die Zusammensetzung der Bakterien in ihrer Abhängigkeit von dem Nährmaterial. 16. 93. 151.

— Die Zusammensetzung der Sporen von Penicillium glaucum und ihre Beziehung zu der Widerstandsfähigkeit derselben gegen äufsere Einflüsse. 20. 94. 197.

— Die Messung der Sonnenstrahlung in hygienischer Hinsicht. 20. 94. 309

— Die Zusammensetzung der Cholerabacillen. 22. 95. 167.

— Die Aschebestandteile der Cholerabacillen. 28. 97. 1.

— s. a. **Rubner M.**

Digitized by Google

Cronberg. Zur Desinfektion von Wohnungen. 13. 91. 294.
Czellitzer A. Über praktische Photometrie mittels lichtempfindlichen Papiers. 1. 38. 00. 317.
Cunningham D. Bewirken die Kommabacillen, selbst vorausgesetzt, sie seien die nächste Ursache der Cholerasymptome, wirklich die epidemische Verbreitung der Cholera? 9. 89. 406.
— Über einige Arten in Kalkutta vorkommender Cholerakommabacillen. 14. 92. 45.

D.

Danilewski B. Zur Lehre von der Malaria-Infektion bei Menschen und Vögeln. 25. 95. 227.
Davids. Untersuchungen über den Bakteriengehalt des Flufsbodens in verschiedener Tiefe. 24. 95. 213.
Dirksen H. und **Spitta O.** Die Veränderungen des Spreewassers auf seinem Laufe durch Berlin in bakteriologischer und chemischer Hinsicht. 35. 99. 83.
Dobroslawin A. Über die Beziehungen der Cholera zu den Wasserverhältnissen in Peterhof. 10. 90. 55.
Durig A. und **Lode A.** Ergebnisse einiger Respirationsversuche bei wiederholten kalten Bädern (nach Versuchen an Hunden.) 39. 01. 46.

E.

Edel M. Untersuchungen über den Bakteriengehalt des Badewassers. 19. 93 225.
Egger E. Über das Vorkommen blau gefärbten Zellinhaltes in der Kleberschicht von Roggenkörnern. 1. 83. 143.
— Über die Einwirkung von verdünnten Säuren auf Flaschenglas 2. 84. 68.
— Bemerkungen zur Prüfung des Weines auf Kartoffelzucker. 2. 84. 252.
— Beitrag zu den Studien über das Verhältnis von Alkohol zu Glycerin im Biere. 2. 84. 254.
— Über ein neues Unterscheidungsmerkmal reiner Naturweine von Weinen, die unter Zuhilfenahme von Wasser verbessert worden sind. 2. 84. 373.
Ehrenfest. Studien über die Bacterium coli-ähnlichen Mikroorganismen normaler menschlicher Faeces. 26. 96. 369.
Eisenlohr L. und **Fermi C.** Die Zersetzungsprodukte des Chloroforms bei Chloroformierung in mit Flammen erleuchteten Räumen. 13. 91. 269.
— und **Pfeiffer L.** Die Typhusmorbidität in München während der Jahre 1888 bis 1892. 17. 93. 647.
— s. a. **Pfeiffer L.**
Elsner M. Untersuchungen zur Plattendiagnose des Choleravibrio. 21. 94. 123.
Emmerich R. Das Brunnenwasser von Lissabon. 1. 83. 389.
— Über die Bestimmung der entwickelungsfähigen Luftpilze. 1. 83. 169.
— Pneumoniekokken in der Zwischendecken-Füllung als Ursache einer Pneumonie-Epidemie. 2. 84. 116.
— Über die Cholera in Neapel und die in Choleraleichen und Cholerakranken gefundenen Pilze. 2. 84. 412.

Digitized by Google

Emmerich R. Untersuchungen über die Pilze der Cholera asiatica. 3. 85. 291.
— Die Heilung des Milzbrandes. 6. 87. 442.
— Die Milch als Nährmedium für Cholerakommabacillen. 12. 91. 133.
— Über eine neue Methode zur Bestimmung der Wandfeuchtigkeit. 14. 92. 243.
— und **Lang C.** Vertikalanemograph. 17. 93. 339.
— und **Mastbaum O.** Die Ursache der Immunität, die Heilung von Infektionskrankheiten, speciell des Rotlaufs der Schweine, und ein neues Schutzimpfungsverfahren gegen diese Krankheit. 13. 91. 275.
— und **Weibel E.** Über eine durch Bakterien erzeugte Seuche unter den Forellen. 21. 94. 1.
Enderlen E., s. **Buchner H.**
Engel W. Über eine Methode der fraktionierten Fällung der Eiweifskörper des Blutserums. 20. 94. 214.
— Weitere Mitteilungen über quantitative Verhältnisse verschiedener Eiweifsarten im Blutserum. 28. 97. 334.
Epstein St. Untersuchungen über das Dunkelwerden der Zuckerrübensäfte. 36. 99. 140.
— Untersuchungen über die Borscht oder Barszcz genannte Gärung der roten Rüben. 36. 99. 145.
— Untersuchungen über Milchsäuregärung und ihre praktische Verwertung. 37. 00. 329.
Erismann F. Die Ernährungsverhältnisse der Arbeiterbevölkerung in Centralrufsland. 9. 89. 23.
— Über die Bedeutung des Raumwinkels zur Beurteilung der Helligkeit in Schulzimmern. 17. 93. 205.

F.

Fajans A. Über die Zersetzung von Tribrom-Salol durch den tierischen Organismus. 20. 94. 384.
— s. a. **Hueppe F.**
Falke M. Über den Mahlprozefs und die chemische Zusammensetzung der Mahlprodukte einer modernen Roggen-Kunstmühle. 28. 97. 49.
Fermi C. Die Leim und Fibrin lösenden und die diastatischen Fermente der Mikroorganismen. 10. 90. 1.
— Die Leim-Gelatine als Reagens zum Nachweis tryptischer Enzyme. 12. 91. 240.
— Über die Reinigung der Abwässer durch Elektricität. 13. 91. 207.
— Weitere Untersuchungen über die tryptischen Enzyme der Mikroorganismen. 14. 92. 1.
— s. a. **Eisenlohr L.**
Ferrati E. Unterscheidung des Typhusbacillus vom Bacterium coli commune. 16. 93. 1.
— Über den Gewichtsverlust des Fleisches beim Erwärmen. 19. 93. 317.

Digitized by Google

Firtsch G. Untersuchungen über Variationserscheinungen bei Vibrio Proteus. 8. 8. 369.

Fischer S. s. **Fodor J. v.**

Fodor J. v. Mitteilungen aus dem hygienischen Institut der Budapester Universität. 2. 84. 364.

1. **Fodor J. v.** Über die Untersuchung der Marktmilch. 2. 84. 365.
2. **Tormay B. v.** Über die Zulässigkeit des Verkaufs von »Ausreuter«. 2. 84. 368.
3. **Schuchny H.** Das Mehl im Budapester Kleinhandel. 2. 84. 371.
4. **Fischer S.** Das Budapester Bier. 2. 84. 432.
5. **Schuchny H.** Pfeffer im Kleinhandel. 2. 84. 435.
6. **Steiner J.** Sodawasser. 2. 84. 436.
7. **Fuchs D.** und **Péchy J.** Die normale und Marktmilch in Budapest. 2. 84. 438.
8. **Steiner S.** Das Brot im Kleinhandel. 2. 84. 443.
9. — Essig. 2. 84. 444.
10. **Tury A.** Untersuchung einiger Mineralwässer. 2. 84. 446.
11. **Schuschny H.** und **Fodor J. v.** Über die Wirkung des reinen und verunreinigten Trinkwassers. 3. 85. 118.
12. **Steiner S.** Über die Bleirohre der Wasserleitungen. 3. 85. 126.
13. **Schuschny H.** Über die Luft in Hörsälen. 3. 85. 127.
14. **Fuchs D.** Über das Sommerklima in Wohnungen. 3. 85. 521.
15. **Rózsahegyi A. v.** Über die Luft in Buchdruckereien. 3. 85. 522.
16. — Über das Arbeiten in komprimierter Luft. 3. 85. 526.

— Über den Einfluſs der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von Cholera und Typhus. 2. 84. 257.

— Bakterien im Blute lebender Tiere. 4. 86. 130.

Fokker A. P. Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des Kohlenoxyds. 1. 83. 503.

Formáneck E. Über die Giftigkeit der Ausatmungsluft. 38. 00. 1.

Forster J. Über die Verwendbarkeit der Borsäure zur Konservierung von Nahrungsmitteln. 2. 84. 75.

— Beiträge zur Kenntnis der Kalkresorption im Tierkörper. 2. 84. 385.

— Notiz über den Einfluſs des Aschehungers auf den Tierkörper. 2. 84. 423.

— Nachschrift. 3. 85. 459.

— Über Tapetenpapiere. Ein Beitrag zur Hygiene der Wohnungen. 17. 93. 393.

— und **Ringeling G.** Über die Beschaffenheit des Kiel- oder Bilschwassers. 12. 91. 382.

Fremlin. Vergleichende Studien an Bact. coli commune verschiedener Provenienz. 19. 93. 295.

Freytag C. J. Über die Einwirkung konzentrierter Kochsalzlösungen auf das Leben von Bakterien. 11. 90. 60.

Fuchs D. s. **Fodor J. v.**

Fuchs F. s. **Buchner H.**

Fuchs G. s. **Lehmann K. B.**

Digitized by Google

G.

Ganser. Wie läfst sich am besten der sog. eiserne Bestand der Truppen im Felde herstellen? 3. 85. 500.

Gaudenz J. N. Über die Zerkleinerung und Lösung von Nahrungsmitteln beim Kauakt. 39. 01. 230.

Geelmuyden H. Chr. Über die Verbrennungsprodukte des Leuchtgases und deren Einflufs auf die Gesundheit. 22. 95. 102.

Geigel R. Wärmeregulation und Kleidung. 2. 84. 318.

Gessner C. Über die Bakterien im Duodenum des Menschen. 9. 89. 128.

Geuns J. van. Über die Einwirkung des sog. »Pasteurisierens« auf die Milch. 3. 85. 465.

— Über das Pasteurisieren von Bakterien. Ein Beitrag zur Biologie der Mikroorganismen. 9. 89. 369.

Geuser Th. v. s. **Gruber M.**

Götze E. Doppelte Sandfiltration für centrale Wasserversorgung. 35. 99. 227.

Gosio B. Über Links-Milchsäure bildende Vibrionen. 21. 94. 114.

— Zersetzungen zuckerhaltigen Nährmaterials durch den Vibrio cholerae asiaticae Koch. 22. 95. 1.

Grassberger R. s. **Schattenfroh A.**

Grether G. Betrachtungen zur Frage der Abwasserreinigung. 27. 96. 189.

Griesbach H. Über Beziehungen zwischen geistiger Ermüdung und Empfindungsvermögen der Haut. 24. 95. 124.

Grigoriew A. W. Vergleichende Studien über die Zersetzung des Hühnereiweifses durch Vibrionen. 21. 94. 142.

Grimm H. und **Bültzingslöwen C. v.** Über das Wärmeleitungsvermögen der zur Militärkleidung dienenden Stoffe. 27. 96. 105.

Gruber M. Über den Nachweis und die Giftigkeit des Kohlenoxyds und sein Vorkommen in Wohnräumen. 1. 83. 145.

— Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des Kohlenoxyds. 2. 84. 244.

— Über die Löslichkeit der Kresole im Wasser und über die Verwendung ihrer wässerigen Lösungen zur Desinfektion. 17. 93. 618.

— Cholerastudien II. Über die bakteriologische Diagnostik der Cholera und des Cholera vibrio. 20. 94. 123.

— Die Methoden des Nachweises von Mutterkorn in Mehl und Brot. 24. 95. 228.

— (nach Untersuchungen von **Dr. Hofmann, Wellenhof G. v.** und **Geuser Th. v.**) Mikromyces Hofmanni, eine neue pathogene Hyphomycetenart. 16. 93. 35.

— und **Wiener E.** Cholerastudien. I. 15. 92. 242.

Gunning J. W. Beiträge zur hygienischen Untersuchung des Wassers. 1. 83. 335.

Günther C. Weitere Studien über den Vibrio Berolinensis. 19. 93. 214.

— Über die Untersuchung des Stralauer Rohwassers auf Cholera- und Typhusbakterien. 21. 94. 96.

— Bakteriologische Untersuchungen in einem Falle von Fleischvergiftung. 28. 97. 146.

Digitized by Google

Günther C. und **Niemann F.** Bericht über die Untersuchung des Berliner Leitungswassers in der Zeit vom November 1891 bis März 1894. 21. 94. 63.
— und **Spitta O.** Bericht über die Untersuchung des Berliner Leitungswassers in der Zeit vom April 1894 bis Dezember 1897. 34. 99. 101.
— und **Thierfelder H.** Bakteriologische und chemische Untersuchungen über die spontane Milchgerinnung. 25. 95. 164.

H.

Hahn M. Über die Beziehungen der Leukocyten zur baktericiden Wirkung des Blutes. 25. 95. 105.
— Über die Steigerung der natürlichen Widerstandsfähigkeit durch Erzeugung von Hyperleukocytose. 28. 97. 312.
Hammer H. Über die desinfizierende Wirkung der Kresole und die Herstellung neutraler wässriger Kresollösungen. 12. 91. 359. 14. 92. 116.
Hammerl. Das Wasserwerk der Stadt Graz vom hygienischen Standpunkt aus betrachtet. 27. 96. 264.
Hanna W. Über den Kohlegehalt menschlicher Lungen. 30. 97. 335.
— Über den Chlornatriumgehalt von Eiern, welche in Kochsalzlösungen verschiedener Konzentration aufbewahrt wurden. 30. 97. 341.
Hartleb R. s. **Stutzer A.**
Hartmann H. Über die Ätiologie von Erysipel und Puerperalfieber. 7. 87. 83.
Hartmann J. Über die Durchlässigkeit verschiedener Hautbekleidungsstoffe für Wärme. 14. 92. 380.
Hasterlik A. Ein Beitrag zur Untersuchung von Fleischkonserven. 17. 93. 440.
Hebebrand A. Über das Verschimmeln des Brotes. 25. 95. 101.
Hegeler P. Einfluſs der chemischen Reaktion auf die baktericide Serumwirkung. 40. 01. 375.
Hehewerth F. H. Die mikroskopische Zählungsmethode der Bakterien von Alex. Klein und einige Anwendungen derselben. 39. 01. 321.
Heide C. van der Gelatinöse Lösungen und Verflüssigungspunkt der Nährgelatine. 31. 97. 82.
Helder A. Über die Wirksamkeit der Desinfektionsmittel bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 341.
Heim L. Nachweis von Ruſs in der Luft. 27. 96. 365.
— Zur Milzbrandinfektion. 40. 01. 55.
Helbig C. E. Ein neues Geheimmittel zum Flammenschutz. 8. 88. 111.
— Kesseldampf unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. 8. 88. 115.
— Tata-Eiweiſs. 8. 88. 475.
Hellin D. Das Verhalten der Cholerabacillen in aeroben und anaeroben Kulturen. 21. 94. 308.
Henle A. Über Kreolin und seine wirksamen Bestandteile. 9. 89. 188.
Herligkoffer s. **Lehmann K. B.**
Hermans J. Th. H. Über die vermeintliche Ausdehnung gasförmiger organischer Substanzen durch den Menschen. Ein Beitrag zur Ventilationsfrage. 1. 83. 5.

Digitized by Google

Hesse W. Über den Kohlensäuregehalt der Gräberluft. 1. 83. 401.
— Über den Kohlensäuregehalt der Luft in einem Tunnelbau. 2. 84. 381.
— Über den Ursprung der in Kulturgläsern auftretenden Kohlensäure. 28. 97. 307.
Heyer E. Kolonisation tropischer Länder; Überwindung der sanitären Hindernisse. 16. 93. 312.
Hierocles C. X. Studien zur Frage der Beeinflussung der Färbbarkeit von Bakterienmaterial durch vorhergehende Einwirkung bakterienschädigender Momente. 28. 97. 163.
— Über die Verwendbarkeit von Öl zur Fleischkonservierung. 33. 98. 155.
Hilger A. Über die Veränderungen des Bieres in Flaschen. 8. 88. 445.
— Zur quantitativen Bestimmung der Mineralsäuren, speciell der Salz- und Schwefelsäure im Essig. 8. 88. 448.
— und **Becke Fr. van der.** Zur Kenntnis der Veränderungen der stickstoffhaltigen Substanzen in den Samen der Gerste während des Keimungsprozesses. 10. 90. 477.
— s. a. **Kuntze G.**
— s. a. **Thylmann V.**
Hofmann Fr. Über traumatische Konjunktivitis bei Bergarbeitern. 1. 83. 41.
— Grundwasser und Bodenfeuchtigkeit. 1. 83. 273.
— Über das Eindringen von Verunreinigungen in Boden und Grundwasser. 2. 84. 145.
Hofmann-Wellenhof G. von. s. **Gruber M.**
Holst A. Untersuchungen über die Wohnungen des Arbeiterstandes in Christiania. 26. 96. 109.
Holz M. Das Wasser der Mosel und Seille bei Metz. 25. 95. 309.
— Das Trinkwasser von Metz und Umgebung. 28. 97. 103.
Hübner W. Über Kanalwasserreinigung durch einfaches Sedimentieren ohne fällende Zusätze. 18. 93. 373.
Hueppe F. Einige Gesichtspunkte für die hygienische Beurteilung von Kläranlagen. 9. 89. 271.
— Zur Kenntnis der Abwässer von Zuckerfabriken. 35. 99. 19.
— und **Fajans A.** Über Kulturen im Hühnerei und über Anaerobiose der Cholerabakterien. 20. 94. 372.

J.

Jessen F. Zur Wirkung des Saccharins. 10. 90. 64.
— s. a. **Lehmann K. B.**
Jolles A. F. Kolorimetrische Bestimmung von Eisen im Mineralbrunnen-, Quell- und Flufs-Wasser. 8. 8. 402.
— Eine kolorimetrische Methode zur Bestimmung der Phosphorsäure im Wasser. 34. 99. 22.
Jungmann E. Einfluſs der menschlichen Verdauungssäfte auf altbackenes und frisches Brot (Hygienische Studien über Mehl und Brot. IX). 24. 95. 109.

Digitized by Google

K.

Kabrhel G. Über die Einwirkung des künstlichen Magensaftes auf pathogene Mikroorganismen. 10. 90. 382.
— Experimentelle Studien über die Sandfiltration. 22. 95. 323.
— Zur Frage der Stellung des Kaseins bei der Milchsäuregärung. 22. 95. 392.
— Bakteriologische und kritische Studien über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse. 30. 97. 32.
— und **Strnad J.** Beiträge zur Kenntnis der Verfälschung von Zuckerwerk. 25. 95. 321.
Kalischer O. Zur Biologie der peptonisierenden Milchbakterien. 37. 00. 30.
Kant s. Lehmann K. B.
Karliński J. Über das Verhalten einiger pathogener Bakterien im Trinkwasser. 9. 89. 113.
— Über das Verhalten des Typhusbacillus im Brunnenwasser. 9. 89. 432.
— Ein Beitrag zur Kenntnis des Verhaltens des Typhusbacillus im Trinkwasser. 10. 90. 464.
— Untersuchungen über das Verhalten der Typhusbacillen im Boden. 13. 91. 302.
Kędzior L. Über eine thermophile Cladothrix. 27. 96. 328.
— Über den Einfluſs des Sonnenlichtes auf Bakterien. 36. 99. 323.
Keesbacher F. Die Tuberkulose im Laibacher Strafhause und ihre Bekämpfung. 10. 90. 174.
Keller A. Saprol, ein neues Desinfektionsmittel. 18. 93. 57.
Kempner W. Über Schwefelwasserstoffbildung des Choleravibrio im Hühnerei. 21. 94. 317.
Keppler F. Über die maſsanalytische Bestimmung der Kresole und des Metaxylenols mit Brom. 18. 93. 51.
Kermauner F. und **Prausnitz W.** Untersuchungen über indirekte (diffuse) Beleuchtung von Schulzimmern, Hörsälen und Werkstätten mit Auer'schem Gasglühlicht. 29. 97. 107.
Kern L., s. Lehmann K. B.
Ketel B. A. van. Beitrag zur Untersuchung auf Tuberkelbacillen. 15. 92. 109.
Kisskalt K. Beiträge zur Kenntnis der Ursachen des Rotwerdens des Fleisches beim Kochen, nebst einigen Versuchen, über die Wirkung der schwefligen Säure auf die Fleischfarbe. 35. 99. 11.
— Die Erkältung als krankheitsdisponierendes Moment. 39. 01. 142.
Kissling R. Beiträge zur Kenntnis des Tabakrauches. 20. 94. 211.
Knorr R. Untersuchungen über die Verschlechterung der Luft durch Gasheizapparate. 11. 90. 86.
König J. Über die Fleischpeptone des Handels. 3. 85. 486.
— und **Bömer A.** Beschaffenheit der Luft in Baumwollspinnereien. 20. 94. 295.
— und **Remelé C.** Über die Reinigung von Schmutzwässern durch Elektricität. 28. 97. 185.

Digitized by Google

Korkunoff A. Zur Frage von der intestinalen Infektion. 10. 90. 485.

Korn O. Die Rieselfelder der Stadt Freiburg i. B. Chemische und bakteriologische Untersuchungen der Kanalflüssigkeit und der Drainwässer. 32. 98. 173.

— Tuberkelbacillenbefunde in der Marktbutter. 36. 99. 57.

Kostjamin N. Eine neue vereinfachte Untersuchungsmethode zur quantitativen Bestimmung der Salpetersäure im Trinkwasser. 38. 00. 372.

Kranz v. Versuche, den Ursprung einer Scharlachepidemie während des Jahres 1883 im 1. Hess. Inf.-Rgt. Nr. 71 festzustellen. 2. 84. 449.

Kraus C. Über das Verhalten pathogener Bakterien im Trinkwasser. 6. 87. 234.

Kuhn F. Morphologische Beiträge zur Leichenfäulnis. 13. 91. 40.

Kuntze G. und **Hilger A.** Zur Kenntnis des Safrans und dessen Verfälschungen. 8. 88. 468.

Kuprianow J. Beiträge zur Biologie der Vibrionen. 19. 93. 282. 19. 93. 291

Kurlow v. Über die Bedeutung der Milz im Kampf mit den in's Blut eingedrungenen Mikroorganismen. 9. 89. 450.

Kutscher. Über Darmfäulnis nach Verfütterung von Fleisch tuberkulöser Rinder. 27. 96. 34.

L.

Lafar F. Bakteriologische Untersuchung Münchner Butter. 13. 91. 1.

Lang s. **Lehmann K. B.**

Lang C. s. **Emmerich R.**

Lange L. Beitrag zur Frage der Fleischkonservierung mittels Borsäure-, Borax- und schwefligsauren Natron-Zusätzen. Mit einem Anhang Milchkonservierung betreffend. 40. 01. 143.

Laschtschenko P. Über den Einfluſs des Wassertrinkens auf Wasserdampf- und CO_2-Abgabe des Menschen. 33. 98. 145.

— Über Produkte aus sog. Waldwolle. 33. 98. 193.

— Über Extraktion von Alexinen aus Kaninchenleukocyten mit dem Blutserum anderer Tiere. 37. 00. 290.

Lebbin. Über eine neue Methode zur quantitativen Bestimmung der Rohfaser. 28. 97. 212.

Lehmann K. B. Über die Wirkung des Liebigschen Fleischextraktes mit besonderer Berücksichtigung seiner sog. Giftigkeit. 3. 85. 349.

— Über blaues Brot. 4. 86. 149.

— Experimentelle Studien über den Einfluſs technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus.

I u. II: Ammoniak und Salzsäuregas. 5. 86. 1.

III u. IV: Chlor und Brom. 7. 87. 231.

V: Studien über die Absorption von giftigen Gasen und Dämpfen durch den Menschen. 17. 93. 324.

VI: Schweflige Säure. 18. 93. 180.

Digitized by Google

Lehmann K. B. Experimentelle Studien über den Einfluſs technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus.
VII: z. Teil mit den Dr. Dr. **Nakahama, Morl, Rosenblatt** und **Hertel.** Schwefelkohlenstoff und Chlorschwefel. 20. 94. 26.
VIII: Beiträge zur Kenntnis der Terpentinölwirkungen. 34. 99. 321.
IX (mit **Bickel H.** und **Herligkoffer K.**): Untersuchungen über die langdauernde Wirkung mittlerer Kohlensäuredosen auf den Menschen. 34. 99. 338.
— Ein Beitrag zur Frage der Gesundheitsschädlichkeit der Salicylsäure. 5. 86. 483.
— Über die Gesundheitsschädlichkeit des blauen Brotes, nebst einer Notiz über den blauen Farbstoff von Mercurialis perennis. 6. 87. 124.
— Erklärung in Betreff der Arbeit von Dr. H. Bernheim: ›Die parasitären Bakterien der Cerealien‹, nebst weiteren eigenen Versuchen. 9. 79. 350.
— Zur Saccharinfrage. 10. 90. 81.
— (Teilweise unter Mitwirkung von **Schöppe A.** und **Kern L.**) Hygienische Untersuchungen über Bleichromat. 16. 93. 315.
— Nachträge zu meinen hygienischen Untersuchungen über Bleichromat. 19. 93. 115.
— Hygienische Studien über Mehl und Brot, mit besonderer Berücksichtigung der gegenwärtig in Deutschland üblichen Brotkost.
I. Zermahlungsgrad. 19. 93. 71.
II. Unkrautgehalt. 19. 93. 115.
III. Qualitative und quantitative Untersuchungen über den Säuregehalt des Brotes. 19. 93. 363.
IV. (z. Tl. mit Dr. **Cohen** u. cand. med. **G. Weber**). Über die hygienische Bedeutung des Säuregehaltes des Brotes. 20. 94. 1.
V. (und **Spiro**). Beiträge zur physikalischen Beschaffenheit des Brotes. 21. 94. 215.
VI. Über ein direkt aus den Getreidekörnern (ohne Mehlbereitung) hergestelltes Brot (Patent Gelink). 21. 94. 247.
(VII. (s. **Wolffin A.**) 21. 94. 268.)
(VIII. (s. **Welte E.**) 24. 95. 84.)
(IX. (s. **Jungmann E.**) 24. 95. 109.)
— Hygienische Studien über Kupfer.
I. Die Bestimmung kleiner Kupfermengen in organischen Substanzen. 24. 95. 1.
II. (Mit Dr. **Mock,** Dr. **Kant** und Dr. **Lang**) Der Kupfergehalt der menschlichen Nahrungsmittel. 24. 95. 18.
III. (Mit Dr. **Kant.**) Welche Kupfermengen können durch Nahrungsmittel den Menschen unbemerkt eingeführt werden? 24. 95. 73.
IV. Der Kupfergehalt von Pflanzen und Tieren in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 1.
V. Neue kritische Versuche über quantitative Kupferbestimmung beim Vorhandensein geringer Mengen. 30. 97. 250.
VI. Die Wirkung des Kupfers auf den Menschen. 31. 97. 279.

Digitized by Google

Lehmann K. B. Einige Beiträge zur Bestimmung und hygienischen Bedeutung des Zinks. 28. 97. 291.
— Die Bestimmung minimaler Schwefelwasserstoffmengen in der Luft. 30. 97. 262.
— Eine neue einfache jodometrische Zuckerbestimmung. 30. 97. 267.
— Einige Bemerkungen zur Geisselfrage. 34. 99. 198.
— Über die Herstellung von Rahm und Butter frei von gesundheitsschädlichen Organismen. 34. 99. 261.
— Experimentelle Untersuchungen über die Gewöhnung an Fabrikgase (Ammoniak, Chlor, Schwefelwasserstoff). 34. 99. 272.
— Wieviel Chlor nimmt ein Hund in einer Chloratmosphäre auf und auf welchem Wege? 34. 99. 308.
— Notiz über den Bacillus mycoides. 35. 99. 10.
— mit **Fuchs G.** und **Schmid H.** Der Kohlensäuregehalt von Inspirationsluft im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
— und **Jessen F.** Über die Giftigkeit der Exspirationsluft. 10. 90. 367.
— und **Mori R.** Über die Giftigkeit und Entgiftung der Samen von Agrostemma Githago (Kornrade). 9. 89. 257.
— und **Nussbaum Chr.** Studien über Kalkmörtel und Mauerfeuchtigkeit. 9. 79. 139. 9. 79. 223.
— und **Nussbaum Chr.** Über die Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 15. 92. 331.
— und **Tendlau B.** Kommt den flüchtigen aromatischen Bestandteilen des Thees (Theeöl) eine nachweisbare Wirkung auf den Menschen zu? 32. 98. 327.
— und **Wilhelm J.** Besitzt das Coffein und die coffeïnfreien Kaffeesurrogate eine kaffeeartige Wirkung? 32. 98. 310.
— s. a. **Bleuler E.**
Lembke W. Beitrag zur Bakterienflora des Darms. 26. 96. 293.
— Bacterium coli anindolicum und Bacterium coli anaerogenes. 27. 96. 384.
— Berichtigung zu meiner Arbeit »Beitrag zur Bakterienflora des Darms« (26. 96. 293). 27. 96. 392.
— Weiterer Beitrag zur Bakterienflora des Darms. 29. 97. 304.
Leone C. Untersuchungen über die Mikroorganismen des Trinkwassers und ihr Verhalten in kohlensauren Wässern. 4. 86. 168.
Levi C. s. **Maggiora A.**
Levy E. Ein neues aus einem Fall von Lepra gezüchtetes Bacterium aus der Klasse der Tuberkelbacillen. 30. 97. 168.
— und **Bruns H.** Zur Hygiene des Wassers. 36. 99. 178.
Lewaschew v. Über das Wärmeleitungsvermögen des Leders. 31. 97. 259.
— s. a. **Rubner.**
Linroth K. Typhus, Diarrhoe und Trinkwasser in Stockholm. 9. 89. 1.
— Einige epidemiologische Erfahrungen von dem Ausbruche der Influenza in Schweden im Jahre 1889—1890. 17. 93. 463.
List E. Der sog. »Hamburger Sherry«. 1. 83. 500.
— Südliche Weine und Medizinalweine. 5. 86. 306.

Digitized by Google

List E. Über Maltonweine und die Stellungnahme der Wissenschaft zu denselben. 29. 97. 96.

Lode A. Die Gewinnung von keimfreiem Trinkwasser durch Zusatz von Chlorkalk (Verfahren von M. Traube). 24. 95. 236.

— Über die Beeinflussung der individuellen Disposition zu Infektionskrankheiten durch Wärmeentziehung. 28. 97. 344.

— s. a. **Durig A.**

Löw O. Zur Frage der Selbstreinigung der Flüsse. 12. 91. 261.

Lyons R. E. Über den Einfluß eines wechselnden Traubenzuckergehaltes im Nährmaterial auf die Zusammensetzung der Bakterien. 28. 97. 30.

M.

Mader W. Beiträge zur Kenntnis reiner Honigsorten. 10. 90. 399.

Maggiora A. Über die Zusammensetzung des überreifen Käses. 14. 92. 216.

— Untersuchungen über die Wirkung der Massage auf die Muskeln der Menschen. 15. 92. 141.

— und **Levi C.** Untersuchungen über die physiologische Wirkung der Schlammbäder. 26. 96. 203.

Man C. de. Über die Einwirkung von hohen Temperaturen auf Tuberkelbacillen. 18. 93. 133.

Manfredi L. und **Serafini A.** Über das Verhalten von Milzbrand- und Cholerabacillen in reinem Quarz und reinem Marmorboden. 11. 90 1.

— Über die Volksernährung in Neapel vom hygienischen Standpunkte. 17. 93. 552.

Mann C. Beiträge zur Frage der specifischen Wirkung der Immunsera. 34. 99. 179.

— Zur Cellulosebestimmung im Kote. 36. 99. 158.

— Über das Verhalten des Elastins im Stoffwechsel des Menschen. 36. 99. 166.

Markl G. Über eine neue Methode zur Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 34. 99. 87.

— Ein neuer Apparat für die aräometrische Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 38. 00. 367.

Marpmann G. Die Verbreitung von Spaltpilzen durch Fliegen. 2. 84. 360.

Marschall. Über die Zusammensetzung des Schimmelpilz-Mycels. 28. 97. 16.

Martini E. Ein gelegentlicher, durch Inhalation übertragbarer Erreger der Lungenentzündung bei Meerschweinchen, Bacillus pulmonum glutinosus. 38. 00. 114.

— Die Süßwasserbrunnen der Helgoländer Düne. 40. 01. 266.

Mastbaum O. s. **Emmerich R.**

Mattei E. Di. Die Typhusbewegung in Catania von 1866 bis 1886 in ihrer Beziehung zu einigen physikalischen Faktoren und zu den städtischen Gesundheitsverhältnissen. 13. 91. 344.

— Über die Typhus-Morbidität und -Mortalität in der Garnison von Catania in Bezug auf die Typhusbewegung in der Stadt. 13. 91. 384.

— Das Trinkwasser der Reitana und der Typhus in Catania von 1887 bis 1892. 20. 94. 78.

Digitized by Google

Mattei E. Di. Beitrag zum Studium der experimentellen malarischen Infektion am Menschen und an Tieren. 22. 95. 191.
— Über Prädisposition zu Infektionskrankheiten durch Einatmung der in den verschiedenen Gewerben gewöhnlicheren schädlichen Gase und Dünste. I. Giftige Gase. 29. 97. 185.
— Studien über die Wutkrankheit. I. Die experimentelle Wut beim Wolfe. 33. 98. 266.
Matthiolius. Die Cholera-Epidemie in Konstantinopel im Jahre 1893/94. 23. 95. 371.
May F. Über die Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. 1. 83. 121.
— Erwiderung auf vorstehende Bemerkung. 1. 83. 400.
Mayer G. Zum Verhalten von Gasflammen im abgeschlossenen Raum. 37. 00. 239.
Mayrhofer J. Die Hydrographie der Stadt Bamberg und Umgebung. 4. 86. 101.
Mazuschita T. Über die Bakterien in besprengtem und nichtbesprengtem Strafsenstaub. 35. 99. 252.
Megele L. s. **Buchner H.**
Mendes de Leon M. A. Über den Gehalt der Milch an Eisen. 7. 87. 286.
Merkel Fr. s. **Buchner H.**
Merkel S. Neue Untersuchungen über die Giftigkeit der Exspirationsluft. 15. 92. 1.
Meyerhof M. Zur Morphologie des Diphtheriebacillus. 33. 98. 1.
Michaëlis G. Beiträge zur Kenntnis der thermophilen Bakterien. 36. 99. 285.
Migneco F. Wirkung des Sonnenlichtes auf die Virulenz der Tuberkelbacillen. 25. 95. 361.
Milroy H. Die Gewinnung der Albuminstoffe des Fleisches beim Erhitzen. 25. 95. 154.
Mock s. **Lehmann K. B.**
Mörner C. Th. Zur Zinkfrage. 33. 98. 160.
Mori R. Über die Kost der niponischen (japanischen) Soldaten. 5. 86. 333.
— Über die diuretische Wirkung des Bieres. 8. 87. 354.
— s. a. **Lehmann K. B.**
Morris M. Studien über die Produktion von Schwefelwasserstoff, Indol und Mercaptan bei Bakterien. 30. 97. 304.
Müller B. Über die Beziehung des Wassers zur Militärkleidung. 2. 84. 1.
Müller P. Über die Verwendung des von Hesse und Niedner empfohlenen Nährbodens bei der bakteriologischen Wasseruntersuchung. 38. 00. 350.
Munnich J. Beitrag zur Kenntnis des Favuspilzes. 8. 88. 246.

N.

Nadoleczny M. Über das Verhalten virulenter und avirulenter Kulturen derselben Bakterienspecies gegenüber aktivem Blute. 37. 00. 277.
Nakahama T. Über den Rotwein und Heidelbeerfarbstoff. 7. 87. 405.
— Über den Eiweifsbedarf des Erwachsenen mit Berücksichtigung der Beköstigung in Japan. 8. 88. 78.

Digitized by Google

Nakahama T. s. a. **Lehmann K. B.**

Neisser M. Über einen neuen Wasser-Vibrio, der die Nitrosoindol-Reaktion liefert. 19. 93. 194.

Nékám D. L. A. Über die Untersuchung der organischen Substanzen der Luft. 11. 90. 396.

Neufeld A. Untersuchungen über Schweinefett und den Nachweis der gebräuchlichsten Verfälschungen desselben. 17. 93. 452.

Neufeld L. Beitrag zur Kenntnis der Smegmabacillen. 39. 01. 184.

Neumann R. O. Studien über die Variabilität der Farbstoffbildung bei Micrococcus pyogenes α aureus (Staphylococcus pyog. aureus) und einigen anderen Spaltpilzen. 30. 97. 1.

— Die Bedeutung des Alkohols als Nahrungsmittel. Nach Stoffwechselversuchen am Menschen. 36. 99. 1.

— Der Einfluſs gröſserer Wassermengen auf die Stickstoffausscheidung beim Menschen. 36. 99. 248.

Neumayer Y. Untersuchungen über die Wirkung der verschiedenen Hefearten, welche bei der Bereitung weingeistiger Getränke vorkommen, auf den tierischen und menschlichen Organismus. 12. 91. 1.

Niedermayer M. Die Kanalisation Münchens. 17. 93. 677.

Niemann F. Über die Menge flüchtiger Schwefelverbindungen in den festen Ausscheidungen. 19. 93. 117.

— Über die Abspaltung von Kohlensäure, Mercaptan und Schwefelwasserstoff beim Kochen einiger animalischer und vegetabilischer Nahrungsmittel. 19. 93. 126.

— s. a. **Rubner M.**

Nishimura T. Untersuchung über die chemische Zusammensetzung eines Wasserbacillus. 18. 93. 318.

— Über den Cellulosegehalt tuberkulöser Organe. 21. 94. 52.

Nijland F. H. Über das Abtöten von Cholerabacillen in Wasser. 18. 93. 335.

Nothwang Fr. Die Folgen der Wasserentziehung. 14. 92. 272.

— Luftdruckerniedrigung und Wasserdampfabgabe. 14. 92. 337.

— Über den Wärmeverlust des bekleideten Fuſses durch Kontakt mit dem Boden. 15. 92. 314.

— Der Salpetergehalt verschiedener Fleischwaren in dem Pökelprozeſs. 16. 93. 122.

— Über die Veränderungen, welche frisches Fleisch und Pökelfleisch beim Kochen und Dünsten erleiden. 18. 93. 80.

Nuſsbaum Chr. Hygienische Forderungen an die Zwischendecken der Wohnhäuser. 5. 86. 265.

— Ein Beitrag zu den Trockenheitsverhältnissen der Neubauten. 17. 93. 17.

— s. a. **Lehmann K. B.**

Nuttall G. H. F. Über den Einfluſs von Schwankungen in der relativen Feuchtigkeit der Luft auf die Wasserdampfabgabe der Haut. 23. 95. 184.

Digitized by Google

O.

Oberdieck C. Über Beleuchtung mit Petroleum. 33. 98. 229.
Oertel J. Über Milchkuren bei Kreislaufsstörungen. 17. 93. 84.
Ogáta M. Über die Giftigkeit der schwefligen Säure. 2. 84. 223.
— Über den Einfluſs der Genuſsmittel auf die Magenverdauung. 3. 85. 204.
Okada K. Über eine neue Methode zur Bestimmung des Kohlenstoffgehalts der organischen Substanzen. 14. 92. 364.
Oprescu V. Studien über thermophile Bakterien. 33. 98. 164.
Orthenberger M. s. **Buchner H.**
Osborne A. Die Sporenbildung des Milzbrandbacillus auf Nährböden von verschiedenem Gehalt an Nährstoffen. 11. 90. 51.
Oswald G. Über die Verteilung der Luftfeuchtigkeit in München. 8. 88. 117.

P.

Paschkis H. s. **Abeles M.**
Pauli. Der Daumsche Tourniquet-Hosenhalter. 33. 98. 187.
Péchy J. s. **Fodor J. v.**
Perkins G. D. s. **Vaughan V. C.**
Pettenkofer M. v. Zur Statistik der Kost- und Haltekinder. 1. 83. 49.
— Beleuchtung des Kgl. Residenztheaters in München mit Gas und mit elektrischem Licht. 1. 83. 384.
— Über Desinfektion der ostindischen Post als Schutzmittel gegen Einschleppung der Cholera in Europa. 2. 84. 35.
— Die Cholera in Indien. 3. 85. 129.
— Die Trinkwassertheorie und die Cholera-Immunität des Forts William in Kalkutta. 3. 85. 147.
— Zum gegenwärtigen Stand der Cholerafrage. 4. 86. 249. 4. 86. 397. 5. 86. 353. 6. 87. 1. 6. 87. 129. 6. 87. 303. 6. 87. 373. 7. 87. 1.
— Über die Cholera von 1892 in Hamburg und über Schutzmaſsregeln. 18. 93. 94.
Pettersson A. Experimentelle Untersuchungen über das Konservieren von Fisch und Fleisch mit Salzen. 37. 00. 171.
Pfeiffer A. Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 241.
Pfeiffer L. und **Eisenlohr L.** Zur Frage der Selbstreinigung der Flüsse. 14. 92. 190.
— s. a. **Eisenlohr L.**
Pfuhl. Bemerkungen zu dem »Nachtrag« des Stabsarztes Dr. Scheurlen zu seiner Veröffentlichung: »Weitere Untersuchungen über Saprol« (19. 93. 347). 20. 94. 392.
Pick A. Über die Einwirkung von Wein und Bier, sowie von einigen organischen Säuren auf die Cholera- und Typhusbakterien. 19. 93. 51.
Piorkowski. Über die Einwanderung des Typhusbacillus in das Hühnerei. 25. 95. 145.
Plaut C. Über die Beurteilung der Milch nach dem Verfahren der Säuretitrierung. 13. 91. 133.
Poeller F. Experimental-Beiträge zur Myopie-Hygiene. 13. 91. 335.

Digitized by Google

Port. Bericht über das erste Dezennium der epidemiologischen Beobachtungen in der Garnison München. 1. 83. 63.
— Über das Vorkommen von Gelenkrheumatismus in den bayerischen Garnisonen. 9. 89. 98.
Prausnitz W. Über die Verbreitung der Tuberkulose durch den Personenverkehr auf Eisenbahnen. 12. 91. 192.
— Der Gesundheitszustand der Münchener Kanalarbeiter. 12. 91. 351.
— Die Kost der Haushaltungsschule und die Menage der Friedrich Kruppschen Gufsstahlfabrik in Essen. Ein Beitrag zur Volksernährung. 15. 92. 387.
— Über die Ausnutzung gemischter Kost bei Aufnahme verschiedener Brotsorten. 17. 93. 626.
— s. a. **Kermauner F.**

R.

Rahner R. Zur Epidemiologie und Ätiologie des Keuchhustens. 40. 01. 63.
Rambousek J. Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des Bac. typhi und des Bact. coli. 38. 00. 382.
Rapp R. s. **Buchner H.**
Raspe Fr. Frauenmilch und künstliche Ernährung der Säuglinge. 5. 86. 127.
Rau A. Die Bernsteinsäure als Produkt der alkoholischen Gärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten nebst Studien über die quantitativen Bestimmungen derselben. 14. 92. 225.
Raumer E. v. Erfahrungen auf dem Gebiete der Butterfettanalyse. 8. 88. 407.
Recknagel G. Über Einrichtung und Gebrauch des Differenzialmanometers. 17. 93. 234.
Rehsteiner H. Über den Einflufs der Wasserbakterien auf den Cholerabacillus bei Gelatineplattenkultur. 18. 93. 395.
Reichenbach H. Beiträge zur Lehre der Wasseraufnahme durch die Kleidung. 13. 91. 113.
— Über Wärmestrahlung von Leuchtflammen. 33. 98. 315.
— Zur Messung der Wärmestrahlung. 39. 01. 252.
Reinhard H. Die Heiz- und Ventilationsanlagen in den Staatslehranstalten des Königreichs Sachsen. 1. 83. 305.
— Die relative Feuchtigkeit der Atmosphäre und ihre Wirkung auf den Menschen. 3. 85. 183.
Reistorffer. Über die Seifen als Desinfektionsmittel. 27. 96 350.
Remelé C. s. **König J.**
Renk Fr. Die elektrische Beleuchtung des Kgl. Hof- und Nationaltheaters in München nebst Bemerkungen über den »Glanz« des elektrischen Glühlichtes. 3. 85. 1.
— Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 27.
— Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 246.
— Über Fettausscheidung aus sterilisierter Milch. 17. 93. 312.
— Weitere Untersuchungen über den Austritt des Fettes aus der Emulsionsform in der sterilisierten Milch. 22. 95. 153.

Digitized by Google

Richter E. Studien über die pilztötende Wirkung des frischen Harns. 12. 91. 61.

Riedlin G. Versuche über die antiseptische Wirkung des Jodoforms der ätherischen Öle und einiger anderer Substanzen und über das Eindringen gasförmiger Antiseptica in Gelatine. 7. 87. 309.

Rigler G. v. Über den Einfluß der Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des Bodens auf die Härte des durch denselben durchsickernden Wassers. 30. 97. 69.

— Über die Selbstreinigung des Bodens. 30. 97. 80.

Ringeling G. s. **Forster J.**

Rio A. del. Über einige Arten von Wasserbakterien, welche auf der Gelatineplatte typhusähnliches Wachstum zeigen. 22. 95. 91.

Robertson S. Bestimmung der gesamten Kohlensäure in Wässern. 30. 97. 312.

— Über eine neue Vorrichtung für analytische Bestimmungen im Soxhletschen Extraktor. 30. 97. 318.

— Beitrag zur Kenntnis der Granitwässer. 30. 97. 322.

Röse. Über den qualitativen Nachweis der Salicylsäure im Bier und Wein. 4. 86. 127.

Röttger H. Kritische Studien über die chemischen Untersuchungsmethoden der Pfefferfrucht zum Zwecke dor Beurteilung der Reinheit. 4. 86. 183.

— Über Analysen echter reiner Pfeffersorten. 9. 89. 362.

— Beiträge zur Hydrologie von Unterfranken. 10. 90. 500.

— Die Trinkwasserverhältnisse von Würzburg. 13. 91. 221.

Rohde A. Über die Angreifbarkeit der Nickel-Kochgeschirre durch organische Säuren. 9. 89. 331.

Romberg E. Der Nährwert der verschiedenen Mehlsorten einer modernen Roggenkunstmühle. 28. 97. 244.

Rontaler St. Vergleichende bakteriologisch-chemische Untersuchungen über das Verhältnis des Bacillus cholerae Massauah zum Vibrio Metschnikovi und zum Koch'schen Kommabacillus. 22. 95. 301.

Rosenberg B. Über die Bakterien des Mainwassers. 5. 86. 446.

Rossi G. de. Über eine neue Methode zur Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 37. 00. 271.

Rotter E. Zur lokalistischen Statistik. 2. 84. 46.

Rózsahegyi A. v. s. **Fodor J. v.**

Rubner M. Eine Reaktion des Kohlenoxydblutes. 10. 90. 397.

— Die Beziehungen der atmosphärischen Feuchtigkeit zur Wasserdampfabgabe. 11. 90. 137.

— Stoffzersetzung und Schwankungen der Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 243.

— Thermische Wirkungen der Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 255.

— Beitrag zur Lehre von den Wasserbakterien. 11. 90. 365.

— Nachtrag zur Frage über die Dekortikation des Getreides. 13. 91. 122.

— Über einige wichtige Eigenschaften unserer Kleidungsstoffe. 15. 92. 29.

— (Nach gemeinsam mit **Stagnitta-Ballstreri** und **Niemann** angestellten Versuchen.) Über den Modus der Schwefelwasserbildung bei den Bakterien. 16. 93. 53.

Digitized by Google

Rubner M. Die Wanderungen des Schwefels im Stoffwechsel der Bakterien. 16. 93. 78.
— Schwankungen der Luftfeuchtigkeit in ihrem Einfluſs auf den tierischen Organismus. 16. 93. 101.
— Vergleich des Wärmestrahlungsvermögens trockener Kleidungsstoffe. 16. 93. 105.
— (Gemeinsam mit **Niemann F.** und **Stagnitta-Balistreri.**) Über das Vorkommen von Mercaptan. 19. 93. 136.
— Abhängigkeit des Wärmedurchgangs durch trockene Kleidungsstoffe von der Dicke der Schicht. 16. 93. 353.
— Das Strahlungsvermögen der Kleidungsstoffe nach absolutem Mafse. 17. 93. 1.
— Über die Sonnenstrahlung. 20. 94. 309.
— Einfluſs der Haarbedeckung auf Stoffverbrauch und Wärmebildung. 20. 94. 365.
— Die mikroskopische Struktur unserer Kleidung. 23. 95. 1.
— Thermische Studien über die Bekleidung des Menschen. 23. 95. 13.
— Die strahlende Wärme irdischer Lichtquellen in hygienischer Hinsicht.
I. Wirkung der Wärmestrahlen auf den Menschen. 23. 95. 87.
II. Über die Gröfse der Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 193.
III. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum Lichte. 23. 95. 297.
IV. Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des Lichtes. 23. 95. 343.
— Das Wärmeleitungsvermögen der Grundstoffe unserer Kleidung. 24 95. 265.
— Das Wärmeleitungsvermögen der Gewebe unserer Kleidung. 24. 95. 346.
— Luftbewegung und Wärmedurchgang bei Kleidungsstoffen. 25. 95 1.
— Einfluſs der Feuchtigkeit auf das Wärmeleitungsvermögen der Kleidungsstoffe. 25. 95. 29.
— Die äufseren Bedingungen der Wärmeabgabe von feuchten Kleidungsstoffen. 25. 95. 70.
— Über den Wärmeschutz durch trockene Kleidungsstoffe nach Versuchen am menschlichen Arme. 25. 95. 252.
— Einfluſs des Stärkens von Baumwollenstoff auf die Wärmedurchlässigkeit. 25. 95. 286.
— Kalorimetrische Versuche am menschlichen Arme bei nasser Kleidung. 25. 95. 294.
— Apparat zur Demonstration der Luftdurchgängigkeit von Kleidungsstoffen. 27. 96. 41.
— Sphärometer mit variierbarer Belastung. 27. 96. 44.
— Apparat zur Demonstration der Komprimierbarkeit der menschlichen Bekleidungsstoffe. 27. 96. 49.
— Die Komprimierbarkeit der Kleidungsstoffe im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Feuchtigkeit. 27. 96. 51.
— Zur Bilanz unserer Wärmeökonomie. 27. 96. 69.
— Über einige wichtige physikalische Eigenschaften der Kreppstoffe. 27. 96. 78.

Digitized by Google

Rubner M. Notiz über die hygienische Bedeutung von Samtstoffen. 27. 96. 102.
— Über die Permeabilität der Kleidungsstoffe. 27. 96. 249.
— Experimentelle Untersuchungen über die modernen Bekleidungssysteme. I. Empirische Reformbewegungen. 29. 97. 269.
II. Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Kleidung. 31. 97. 142.
III. Beurteilung der verschiedenen Bekleidungssysteme. 32. 98. 1.
— Zur Hygiene der Fufsbekleidung. 31. 97. 217.
— Notiz über die Wasserdampfausscheidung durch die Lunge. 33. 98. 151.
— Bemerkungen zur Abhandlung des Herrn Dr. Reichenbach über Wärmestrahlung der Leuchtflammen. 33. 98. 350.
— Über Spaltung und Zersetzung von Fetten und Fettsäuren im Boden und in Nährflüssigkeiten. 38. 00. 67.
— Über die Anpassungsfähigkeit des Menschen an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 120.
— Vergleichende Untersuchung der Hautthätigkeit des Europäers und Negers, nebst Bemerkungen zur Ernährung in hochwarmen Klimaten. 38. 00. 148.
— Bemerkungen zur vorstehenden Notiz von Dr. H. Reichenbach »Zur Messung der Wärmestrahlung«. 39. 01. 259.
— Nachruf, Max von Pettenkofer gewidmet. 39. 01. 313.
— und **Cramer E.** Über den Einfluſs der Sonnenstrahlung auf Stoffzersetzung, Wärmebildung und Wasserdampfabgabe bei Tieren. 20. 94. 345.
— und **Lewaschew v.** Über den Einfluſs der Feuchtigkeitsschwankungen unbewegter Luft auf den Menschen während körperlicher Ruhe. 29. 97. 1.
Rüger C. Über Peptone und speciell über Papaya-Fleischpepton. 9. 89. 317.
Rumpel O. Über den Wert der Bekleidung und ihre Rolle bei der Wärmeregulation. 9. 89. 51.
Rumpel. Über die Verwendung tuberkulösen Fleisches zu Genufszwecken. 26. 96. 386.
Růžička St. Vergleichende Studien über den Bacillus pyocyaneus und den Bacillus fluorescens liquefaciens. 34. 99. 149.
— Vergleichende Studien über den Bacillus pyocyaneus und den Bacillus fluorescens liquefaciens. 37. 00. 1.

S.

Saare O. s. **Weigelt C.**
Saltet R. H. Über die Bedeutung der efsbaren Schwämme als Nahrungsmittel für den Menschen. 3. 85. 443.
Salus H. Über das Verhalten der Choleravibrionen im Taubenkörper und ihre Beziehungen zum Vibrio Metschnikovi. 19. 93. 333.
Sander. Über das Wachstum von Tuberkelbacillen auf pflanzlichen Nährböden. 16. 93. 238.
Santesson C. G. Über chronische Vergiftungen mit Steinkohlentheerbenzin; vier Todesfälle. 31. 97. 336.

Digitized by Google

Sata A. Experimentelle Beiträge zur Ätiologie und pathologischen Anatomie der Pest. I. 37. 00. 105.
— Über Fütterungspest und das Verhalten des Pestbacillus im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus. II. 39. 01. 1.
Schäfer Fr. Die Tuberkulose im Zuchthause zu Kaisheim. 10. 90. 445.
Schattenfroh A. Über die Wirkung der stickstoff-wasserstoffsauren Salze auf pflanzliche Mikroorganismen. 27. 96. 231.
— Über die Beziehungen der Phagocytose zur Alexinwirkung bei Sprofspilzen und Bakterien. 27. 96. 234.
— Über die bakterienfeindlichen Eigenschaften der Leukocyten. 31. 97. 1.
— Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Stoffe der Leukocyten. 35. 99. 135.
— und **Grassberger R.** Über Buttersäuregärung. I. Abhandlung. 37. 00. 54.
— Respirationsversuche an einer fetten Versuchsperson. 38. 00. 93.
Scheffer J. C. Th. Beiträge zur Frage der Differenzierung des Bacillus aërogenes und Bacillus coli communis 30. 97. 291.
Scheptilewsky E. Über die Bestimmungen des Bindegewebes im Muskel. 34. 99. 348.
Scheube B. Die Nahrung der Japaner. 1. 83. 352.
Scheurlen. Über ›Saprol‹ und die ›Saprolierung‹ der Desinfektionsmittel. 18. 93. 35.
— Weitere Untersuchungen über Saprol. 19. 93. 347.
— Zur Beurteilung der antiseptischen Salben und Öle. 25. 95. 373.
— Geschichtliche und experimentelle Studien über den Prodigiosus. 26. 96. 1.
Schierbeck N. P. Eine Methode zur Bestimmung der Ventilation durch eine Kleidung. 16. 93. 203.
— Über die Bestimmung des Feuchtigkeitsgrades der Luft für physiologische und hygienische Zwecke. 25. 95. 196.
— Über den Einfluss der Kohlensäure auf das Wachstum und die Toxinbildung der Diphtheriebacillen. 27. 96. 339.
— Über die Variabilität der Milchsäurebakterien mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. 38. 00. 294.
Schmid H. s. **Lehmann K. B.**
Schmidt B. Über den Einfluss der Bewegung auf das Wachstum und die Virulenz der Mikroben. 13. 91. 247.
Schneider J. Zur Desinfektionswirkung des Glycoformals unter Anwendung des Lingner'schen Apparates. 36. 99. 127.
Schneider L. Einfluss von Zersetzungsstoffen auf die Alexinwirkung. 28. 97. 93.
Schönwerth A. Bestimmungen der Luftgeschwindigkeit in Ventilationsröhren mittels des Manometers. 11. 90. 114.
— Über die Möglichkeit einer von Brunnenwasser ausgehenden Hühnercholera-Epizootie. 15. 92. 61.
— Abhängigkeit der erfolgreichen Infektion mit Hühnercholera von der Anzahl der dem Tiere einverleibten Bacillen, sowohl bei intramuskulärer Injektion als bei Fütterung. 17. 93. 361.

Digitized by Google

Schöppe A. s. **Lehmann K. B.**

Scholl H. Untersuchungen über giftige Eiweifskörper bei Cholera asiatica und einigen Fäulnisprozessen. 15. 92. 172.

— Bakteriologische und chemische Studien über das Hühnereiweifs. 17. 93. 535.

Schottelius M. Die Bedeutung der Darmbakterien für die Ernährung. 34. 99. 210.

Schrakamp Fr. Zur Ätiologie des Milzbrandes. 2. 84. 335.

Schröder W. Über die Ernährung 8—15jähriger Kinder. 4. 86. 39.

Schuchny H. s. **Fodor J. v.**

Schürmayer C. B. Bakteriologische Untersuchungen über ein neues Desinficiens: Cresol Raschig. (Liquor Cresoli saponatus.) Beiträge zur desinficierenden Wirkung der Kresollösungen. 25. 95. 328.

— Zur Kenntnis der Wirkung von Kresolen bei deren Verwendung zur Desinfektion. 34. 99. 31.

Schulz L. Über den Schmutzgehalt der Würzburger Marktmilch und die Herkunft der Milchbakterien. 14. 92. 260.

Schuster A. Über das Verhalten der trockenen Kleidungsstoffe gegenüber dem Wärmedurchgang. 8. 88. 1.

— Die Abnahme des Typhus in den Münchner Kasernen. 17. 93. 497.

Schwab L. s. **Weigelt C.**

Sehrwald. Der Kraftverbrauch beim Radfahren. 32. 98. 353.

Sendtner R. Über den Gehalt verschiedener Buttersorten an flüchtigen Fettsäuren. 1. 83. 137.

— Untersuchung des Liebig'schen Fleischextrakts. 1. 83. 511.

— Condensed Beer. 6. 87. 85.

— Fleischextrakte und Bouillonextrakte. 6. 87. 253.

— Kritik der neueren, auf dem Reichert-Meissl'schen Verfahren basierenden Butteruntersuchungsmethoden. 8. 88. 424.

— Erfahrungen auf dem Gebiete der Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. 17. 93. 429.

Serafini A. Über den Virulenzgrad der Faeces von Tieren, welche mit pathogenen Bakterien infiziert wurden. 11. 90. 325.

— Chemisch-bakteriologische Analysen einiger Wurstwaren. Ein Beitrag zum Studium der Nahrungsmittel-Konservierung. 13. 91. 173.

— Über die Appert'schen durchlöcherten Scheiben als Lüftungsmittel. 26. 96. 329.

— Beitrag zum experimentellen Studium der Desinfektionsfähigkeit gewöhnlicher Waschseifen. 33. 98. 369.

— mit **Zagato F.** Über die Ernährung des italienischen Universitätsstudenten. 29. 97. 141.

— s. a. **Manfredi L.**

Simanowsky N. P. Über die Gesundheitsschädlichkeit hefetrüber Biere und über den Ablauf der künstlichen Verdauung bei Bierzusatz. 4. 86. 1.

Sittmann G. s. **Buchner H.**

Digitized by Google

Solomin P. Über die Ausnützung der sogenannten Kuttelflecke im Darmkanale des Menschen. 27. 96. 176.
— Über die beim Erhitzen der Milch ausfallenden Eiweifsmengen. 28. 97. 43.
Sommer L. Beiträge zur Kenntnis des Labferments und seiner Wirkung. 31. 97. 319.
Soyka J. Untersuchungen zur Kanalisation. 2. 84. 281.
— Zur Ätiologie des Abdominaltyphus. 6. 87. 257.
Späth F. Welche Temperaturen sind beim Genusse warmer Speisen und Getränke zulässig und zuträglich, und worin besteht die Schädigung durch zu heifse Ingesta? 4. 86. 68.
Spaet Fr. Die Verbreitung des Abdominaltyphus im Regierungsbezirke Mittelfranken von 1870—1890. 17. 93. 255.
Spiro s. **Lehmann K. B.**
Spitta O. Über das Wärmeleitungsvermögen einiger Bettstoffe. 32. 98. 285.
— Über die Gröfse der Hautausscheidungen und der Hautquellung im warmen Bade. 36. 99. 45.
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse I. 38. 00. 160.
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse. II und III. 38. 00. 215.
— s. a. **Dirksen.**
— s. a. **Günther C.**
Stadler E. Über die Einwirkung von Kochsalz auf Bakterien, die bei den sog. Fleischvergiftungen eine Rolle spielen. 35. 99. 40.
Stagnitta-Ballstreri. Die Verbreitung der Schwefelwasserstoffbildung unter den Bakterien. 16. 93. 10.
— s. a. **Rubner M.**
Steiner J. s. **Fodor J. v.**
— **S.** s. **Fodor J. v.**
Stephanidis P. Über den Einflufs des Nährstoffgehaltes von Nährböden auf die Raschheit der Sporenbildung und die Zahl und die Resistenz der gebildeten Sporen. 35. 99. 1.
Stolz A. Über einen Bacillus mit Verzweigungen. 30. 97. 156.
Stort G. Über die mechanische Bedeutung der natürlichen Irrigation des Auges. 13. 91. 395.
Strafsmann Fr. Die Marienquelle am Napoleonsteine. 2. 84. 61.
Strnad J. s. **Kabrhel G.**
Strohmer F. Ein Beitrag zur Kenntnis der efsbaren Schwämme. 5. 86. 322.
— Über die Erkennung einiger fremder Farbstoffe in Rotweinen, Liqueuren und Konditorwaren. 2. 84. 428.
Strescher A. Konservierung und Keimzahlen des Hackfleisches. 40. 01. 291.
Studtmann O. Untersuchungen über die natürliche Beleuchtung in den städtischen Schulen zu Göttingen. 11. 90. 293.
Stutzer A. und **Hartleb R.** Das Bakterium der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 272.

Digitized by Google

Sucksdorff W. Das quantitative Vorkommen von Spaltpilzen im menschlichen Darmkanale. 4. 86. 355.

Sudakoff A. Über die Bewegung des Leuchtgases im Boden in der Richtung geheizter Wohnräume. 5. 86. 166.

Suhr E. Kritische Studien über die quantitative Bestimmung des Glycerins. 14. 92. 305.

T.

Teich M. Die Methoden von Petterson und Palmquist zur Bestimmung der Kohlensäure in der Luft. 19. 93. 38.

— Das Verfahren von Babes zur Gewinnung von keimfreiem Wasser. 19. 93. 62.

Tendlau B. s. **Lehmann K. B.**

Terni C. Der Nieske'sche Carbon-Natron-Ofen. 16. 93. 196.

Thiele H. und **Wolf K.** Über die bakterienschädigenden Einwirkungen der Metalle. 34. 99. 43.

Thierfelder H. s. **Günther C.**

Thylmann V. und **Hilger A.** Über die Produkte der alkoholischen Gärung mit specieller Berücksichtigung der Glycerinbildung. 8. 88. 451.

Timpe H. Über die Beziehungen der Phosphate und des Kaseins zur Milchsäuregärung. 18. 93. 1.

Tormay B. v. s. **Fodor J. v.**

Trommsdorff R. Über Gewöhnung von Bakterien an Alexine. 39. 01. 31.

— Können von lebenden Leukocyten Alexine secerniert werden? 40. 01. 382.

Trumpp J. Das Phänomen der Agglutination und seine Beziehungen zur Immunität. 33. 98. 70.

Tsuboi J. Untersuchungen über die natürliche Ventilation in einigen Gebäuden von München. 17. 93. 665.

Tury A. s. **Fodor J. v.**

U.

Uffelmann J. Spektroskopisch-hygienische Studien. 1. 83. 443.

— Spektroskopisch hygienische Studien. 2. 84. 196.

— Die Oxydation des Ammoniaks im Wasser und im Boden. 4. 86. 82.

— Über den Nachweis des Fuselöls in Spirituosen. 4. 86. 229.

— Über den Eiweifsgehalt und die Verdaulichkeit der efsbaren Pilze. 6. 87. 105.

— Luftuntersuchungen, ausgeführt im hygienischen Institute der Universität Rostock. 8. 88. 262.

Utpadel. Über einen pathogenen Bacillus aus Zwischendeckenfüllung. 6. 87. 359.

V.

Vaughan V. C. Über die Anwesenheit von Tyrotoxicon in giftigem Eis und giftiger Milch und seine wahrscheinliche Beziehung zur Cholera infantum. 8. 87. 420.

Digitized by Google

Vaughan V. C. und **Perkins G. D.** Ein in Eiscrême und Käse gefundener giftproduzierender Bacillus. 27. 96. 308.
Villinger A. Über die Veränderung einiger Lebenseigenschaften des Bacterium coli commune durch äufsere Einflüsse. 21. 94. 101.
Vivaldi M. s. **Cappeletti E.**
Voit C. Über die Anwendung der Eiweifsträger, insbesondere des Weizenklebers, in der Nahrung des Menschen. 17. 93. 408.
Volt Fr. s. **Buchner M.**

W.

Walther P. Die Einwirkung der künstlichen Erhöhung der Körpertemperatur auf den Verlauf der Infektion durch Pneumonie-Diplokokken. 12. 91. 329.
Wawrinsky R. Bemerkungen über eine kleine Pockenepidemie in Stockholm während des Jahres 1884. 8. 88. 351.
Weber S. s. **Lehmann K. B.**
Weber H. Über eine Pneumonie-Epizootie unter Meerschweinchen. 39. 01. 276.
Wegmann H. Der Staub in den Gewerben mit besonderer Berücksichtigung seiner Formen und der mechanischen Wirkung auf die Arbeiter. 21. 94. 359.
Weibel E. Untersuchungen über die Infektiosität des Choleravibrio und über sein Verhältnis zum Vibrio Metschnikovi. 21. 94. 22.
— s. a. **Emmerich R.**
Weigelt C. Unter Mitwirkung von **Saare O.** und **Schwab L.** Die Schädigung von Fischerei und Fischzucht durch Industrie- und Hausabwässer. 3. 85. 40.
Weil R. Znr Biologie der Milzbrandbacillen. 35. 99. 355.
— Die Entstehung des Solanins in den Kartoffeln als Produkt bakterieller Einwirkung. 38. 00. 330.
— Zur Biologie der Milzbrandbacillen: Die Sporenauskeimung. 39. 01. 205.
Weissenberg H. Studien über Denitrification. 30. 97. 274.
Weleminsky F. Über Akklimatisation in Grofsstädten. 36. 99. 66.
— s. a. **Basch K.**
Welitschkowsky v. Experimentelle Untersuchungen über die Verbreitung des Leuchtgases und des Kohlenoxyds im Erdboden. 1. 83. 210.
— Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des Bodens für Luft. 2. 84. 483.
— Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des Bodens für Wasser. 2. 84. 499.
Welte E. Über das Verschimmeln des Brotes. (Hygienische Studien über Mehl und Brot. VIII.) 24. 95. 84.
— Bemerkung zu vorstehenden Ausführungen des Herrn Dr. Hebebrand. 25. 95. 104.
Wernicke E. Ein experimenteller Beitrag zur Kenntnis des Löffler'schen Diphtheriebacillus und zur Blutserumtherapie. 18. 93. 192.
— Beitrag zur Kenntnis der im Flufswasser vorkommenden Vibrionenarten. 21. 94. 166.
Weyland J. Zur Differenzierung der Typhusbacillen von typhusähnlichen Bakterien. 14. 92. 374.

Digitized by Google

Wicke H. Die Dekortikation des Getreides und ihre hygienische Bedeutung. 11. 90. 335.
Wiener E. Über einige Luftuntersuchungen in Kasernenräumen. 20. 94. 301.
— Beitrag zur Bestimmung des Butterfettes. 30. 97. 324.
— s. a. **Gruber M.**
Wilhelm F. s. **Lehmann K. B.**
Wilm. Über die Einwanderung von Choleravibrionen ins Hühnerei. 23. 95. 145.
Wolf K. Über Desinfektion mit Sapokresol. 20. 94. 219.
— s. a. **Thiele H.**
Wolf L. Über den Einfluſs des Wassergehaltes der Nährböden auf das Wachstum der Bakterien. 34. 99. 200.
Wolffberg S. Leuchtgasvergiftung nach Bruch des Straſsenrohrs. 1. 83. 267.
Wolffhügel G. Zur Lehre vom Luftwechsel. 18. 93. 251.
Wolffin A. Die Sauerteiggärung. (Hygienische Studien über Mehl und Brot. VII.) 21. 94. 268.
Wolpert H. Über den Einfluſs der Lufttemperatur auf die im Zustand anstrengender körperlicher Arbeit ausgeschiedenen Mengen Kohlensäure und Wasserdampf beim Menschen. 26. 96. 32.
— Über die Kohlensäure- und Wasserdampf-Ausscheidung des Menschen bei gewerblicher Arbeit und bei Ruhe. 26. 96. 68.
— Über den Kohlensäuregehalt der Kleiderluft. 27. 96. 291.
— Über den Einfluſs der Luftbewegung auf die Wasserdampf- und Kohlensäure-Abgabe des Menschen. 33. 98. 206.
— Über den Einfluſs der Luftfeuchtigkeit auf den Arbeitenden. 36. 99. 203.
— Über die Gröſse des Selbstlüftungs-Koëfficienten kleiner Wohnräume. 36. 99. 220.
— Über die Ausnutzung der körperlichen Arbeitskraft in hochwarmer Luft. 36 99. 294.
— s. a. **Broden A.**
Wunschheim O. v. Beeinflufst Glycerin als Lösungsmittel den Desinfektionswert von Antisepticis. 39. 01. 101.

Z.

Zagato F. s. **Serafini A.**
Zaubitzer H. Studien über eine dem Strohinfus entnommene Amöbe. 40. 01. 103.
Zierler Fr. Über die Beziehung des Bacillus implexus Zimmermann zum Bacillus subtilis Cohn. Ein Beitrag zur Lehre von der Variabilität der Spaltpilze. 34. 99. 192.
Zörkendörfer. Über die im Hühnerei vorkommenden Bakterien, nebst Vorschlägen zu rationellen Verfahren der Eikonservierung. 16. 93. 369.

Digitized by Google

Verlag von R. Oldenbourg, München und Berlin.

Veröffentlichungen
des Deutschen Vereins für Volkshygiene

herausgegeben von **Dr. R. Beerwald**, Berlin.

Als erstes Heft erschien:

Verhütung der Tuberkulose

Vortrag
von
Geheimrat Prof. Dr. E. v. Leyden
gehalten im Bürgersaal des Rathauses zu Berlin.

Mit einem Titelbild und 4 Textfiguren.

Preis **50** Pfg. Beim Bezuge von 100 Expl. ab à **25** Pfg., von 200 ab à **20** Pfg., von 500 ab à **18** Pfg., von 1000 ab à **15** Pfg., von 5000 ab à **12** Pfg.

Der Deutsche Verein für Volkshygiene, dessen segensreiches Wirken trotz der Kürze seines Bestehens schon die weiteste Anerkennung gefunden hat, beginnt mit dem vorstehenden Heftchen eine Reihe von „Veröffentlichungen", welche für die breitesten Volkskreise bestimmt sind und deren jährlich 4—6 zu dem billigen Preise von je ca. 30 bis 40 Pfg. erscheinen werden. Jedes Heft soll eine Frage aus dem Gebiete der Gesundheitspflege in knapper, erschöpfender, übersichtlicher, aber stets allgemein verständlicher Form behandeln, und dieses Ziel kann man in der v. Leydenschen Arbeit als durchaus gelöst bezeichnen. Diese erste „Veröffentlichung" verdient in die Hände jedes Laien zu gelangen, da sie unbedingt die beste ihrer Art genannt werden kann und hervorragend geeignet ist, in Bezug auf die Tuberkulose sowohl dem Leichtsinn in den Laienkreisen mit Erfolg entgegenzuwirken, wie die Furcht auf das richtige Maß zurückzuführen.

Als weitere Publikationen sind in Vorbereitung:

Heft 2: Geh.-Rat Prof. Dr. **Rubner**, Wohnungshygiene.
Heft 3: Prof. Dr. **Fränkel**, Alkoholismus.
Heft 4: Privatdozent Dr. **Feßler**, Erste Hilfe.
Heft 5: Prof. Dr. **Haßn** u. andere, Hygiene u. Berufswahl.
Heft 6: Frau **Hedwig Heyl**, Kochkunst und Wohnungspflege.
Heft 7: Dr. **R. Beerwald**, Die Nahrungs- und Genußmittel.

Digitized by Google

Verlag von R. Oldenbourg in München und Berlin.

Blätter für Volksgesundheitspflege.

Gemeinverständliche Zeitschrift.

Organ des Deutschen Vereins für Volkshygiene.

Herausgeber:

Präsident Dr. **Bödiker**, Dr. Graf **Douglas**, Geheimrat Prof. Dr. **von Leyden**, Geheimrat Prof. Dr. **Rubner**.

Schriftleitung:

Dr. med. **K. Beerwald**, Arzt, Berlin. Dr. med. **Spitta**, vom hyg. Institut, Berlin. Dr. jur. **G. Kautz**, Oberreg.-Rat, Berlin.

Monatlich 2 Hefte à 3ö Seiten in Quartformat. Die Zeitschrift kostet jährlich M. 4.80.

Der in der Reichshauptstadt von hervorragenden Männern der Wissenschaft und des praktischen Lebens begründete Deutsche Verein für Volkshygiene, der durch zahlreiche Ortsgruppen im ganzen Deutschen Reiche vertreten ist, hat sich die Aufgabe gestellt, durch seine Blätter für Volksgesundheitspflege Aufklärung über eine gesundheitsgemäße Lebensweise in die breitesten Schichten der Bevölkerung zu tragen und Ratschläge zur Krankheitsverhütung zu geben, um dadurch Volksgesundheit und Arbeitskraft zu fördern.

Probenummern kostenfrei. — Zu beziehen durch alle Buchhandlungen, Postanstalten oder vom Verlag direkt.

Beitrag zum derzeitigen Stande

der

Abwasserreinigungsfrage

mit besonderer Berücksichtigung

der biologischen Reinigungsverfahren

von

Prof. Dr. Dunbar,
Direktor des hygienischen Instituts Hamburg.

Dr. K. Thumm,
Chemiker der Klärversuchsanlage für Stelwässer Hamburg.

Die günstigen Berichte über die Erfolge, welche man bei Anwendung der künstlichen biologischen Verfahren zur Abwasserreinigung — des Oxydationsverfahrens und des Faulverfahrens — erzielte, haben in den interessierten Kreisen — in erster Linie bei Vertretern der Städte, Fabrikbesitzern, namentlich auch bei den Aufsichtsbehörden — die Hoffnung erweckt, dafs es nunmehr gelingen möchte, vielfachen Mifsständen abzuhelfen, die auf dem Gebiete der Schmutzwasserbeseitigung noch bestehen und sich durch die bislang verfügbaren Methoden nicht in ausreichendem Mafse beseitigen liefsen.

Die überraschend guten Erfolge, über welche in diesem Werke berichtet wird, werden wohl einen neuen Anstofs geben zur systematischen Bekämpfung der mehr und mehr zunehmenden Verunreinigung unserer öffentlichen Gewässer.

Preis Mk. 4.—.

Theorie und Praxis der Trinkwasserbeurteilung.

Von

Dr. Gustav Kabrhel, o. ö. Professor der Hygiene,
Vorstand des hygienischen Institutes der böhmischen Universität und der staatlichen Untersuchungsanstalt für Lebensmittel in Prag.

V und 234 Seiten. — Preis geb. **Mk. 5.—.**

Digitized by Google

APR 28 1911

Bacteriol.

ARCHIV FÜR HYGIENE

GENERAL-REGISTER

ZU

BAND 41 MIT 72

BEARBEITET VON

DR. LUDWIG LANGE

MÜNCHEN UND BERLIN
VERLAG VON R. OLDENBOURG
1911

Digitized by Google

Verlag von R. Oldenbourg in München und Berlin W. 10.

Neue billige Ausgabe des Werkes:

Die Begründung des Deutschen Reiches

durch Wilhelm I.

Vornehmlich nach den preußischen **Staatsakten**

von **Heinrich von Sybel.**

Mit dem Bildnis des Verfassers und ausführlichem Sachregister.

7 elegante Ganzleinenbände M. 24.50.

Diese neue Ausgabe, die sich inhaltlich mit der ersten Ausgabe vollkommen deckt, kann auf einmal oder in monatlichen Bänden à M. 3.50 bezogen werden.

Der Preis der ersten Ausgabe ist von M. 66.50 auf M. 35.— (Lwd.) herabgesetzt.

Selten ist ein Werk mit so großer Freude begrüßt und mit solchem Interesse aufgenommen worden wie Sybels monumentale »Begründung des Deutschen Reiches«. Die gesamte Presse aller Richtungen und politischen Anschauungen beglückwünschte das deutsche Volk zu der ebenso begeisterten und warm gefühlten, als wissenschaftlich korrekten Darstellung der machtvollen Entwicklung unseres Vaterlandes.

Heinrich von Sybel, geboren zu Düsseldorf, 2. Dezember 1817.

Bekanntlich sind Sybel seinerzeit zur Benutzung für sein Werk die Archive des Auswärtigen Amtes und des preußischen Ministeriums in anzuerkennender Liberalität weit geöffnet gewesen, was vor und nach Sybel keinem Historiker gestattet war bzw. wurde. Aus diesem überreichen Material hat Sybel mit staunenswertem Fleiße und meisterhaftem Geschick ein authentisches Bild der Entwicklung des Deutschen Reiches und der seiner Aufrichtung vorhergegangenen Kämpfe gezeichnet und uns damit einen so vielseitigen und tiefen Blick in die zeitgenössische Geschichte ermöglicht, wie es keinem Volk im gleichem Maße geboten ist.

Der Fachmann wird stets auf dieses grundlegende Werk, um das uns das Ausland beneidet, zurückgreifen müssen, dem Nichtfachmann, dessen Interesse an guter, vaterländischer Geschichte nicht geschwunden ist, kann kein Werk mehr empfohlen werden als das Sybelsche, das Schärfe der Kritik wie Wärme des Gemütes, Liebe zur Wahrheit wie Liebe zum Vaterland, Tiefe der Forschung und wissenschaftlichen Ernst, verbunden mit einer mustergültigen Gestaltung von köstlicher Klarheit, in sich vereinigt.

Digitized by Google

Sach-Register.

Digitized by Google

A.

Abdomen. Gefühle im — und Pulszahl. 3. 85. 239.[1])
Abdominaltyphus. Die Verbreitung des — im Regierungsbezirke Mittelfranken von 1870 bis 1890. Spaet F.[2]) 17. 93. 255.
— Zur Ätiologie des —. Soyka J. 6. 87. 257.
— s. a. Typhus.
Abkühlung. Einfluſs auf baktericide Wirkung des Blutes. 28. 97. 373.
— Erhöhung der Disposition zu Infektionskrankheiten. 28. 97. 344.
Absorption von giftigen Gasen und Dämpfen durch den Menschen. 17. 93. 324.
Abwässer. Industrie- und Haus- — und Schädigung der Fischzucht. 3. 85. 40.
— städtische — und Verunreinigung. 35. 99. 123.
— Über die Reinigung der — durch Elektricität. Fermi C. 13. 91. 207.
— von Zuckerfabriken. 35. 99. 19.
— s. a. Entwässerungsverhältnisse, Kanalisation, Kanalwasser, Schmutzwasser, Sielwasser, Wasser.
Abwasserreinigung. Betrachtungen zur Frage der —. Grether G. 27. 96. 189.
— Hermite-Verfahren. 28. 97. 188.
— Websterſches Verfahren. 28. 97. 185. u. 211.
— Wirkung der einfachen Sedimentierung. 27. 96. 193.
Acetonglycerin. 39. 01. 132.
Adenin in Bakterien. 18. 93. 324.
Adenitis equina. Erreger. 34. 99. 1.
Aëro- und Anaërobiose. Einfluſs auf Cholerabacillen. 21. 94. 308.
Ätherische Öle, antiseptische Wirkung. 7. 87. 309.
Ätherschwefelsäuren im Harne. Verminderung der Ausscheidung von — bei Borsäuregenuſs. Forster J. 2. 84. 95.
Äthylalkohol. Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.
Ätiologie. Zur — des Milzbrandes. 2. 84. 335.
Agar-Gelatine. 21. 94. 124.
Agglutination. Das Phänomen der — und seine Beziehungen zur Immunität. Trumpp J. 33. 98. 70.

[1]) S. Vorbemerkung auf S. 4!

[2]) Die Beifügung des Autorennamens zeigt an, daſs die vorstehende Angabe dem Titel einer Arbeit entspricht.

Digitized by Google

Agglutination gesunden Blutes durch Malariablutserum. 40. 01. 197 u. 241.
— im Tierkörper. 33. 98. 124.
— Pseudo —. 33. 98. 131.
— und Bactericidie eines Serums. 33. 98. 124.
— verschiedener Bakterien durch hochwertiges Typhusserum. 34. 99. 179.
— von Amöben. 40. 01. 137.
Agglutinierte Bakterien. Vermehrung. 34. 99. 185.
Agglutinine. Verbrauch. 34. 99. 184.
Agrostemma Githago (Kornrade). Über die Giftigkeit und die Entgiftung der Samen von —. Lehmann K. B. und Mori R. 9. 89. 257.
Akklimatisation. Berechnung der —. 36. 99. 90.
— Über — in Grofsstädten. Weleminsky F. 36. 99. 66.
Alaun. Nachweis im Brot. 2. 84. 201.
— Nachweis im Weine. 1. 83. 497.
— Wert für die Wasserreinigung. 19. 93. 62.
Albuminstoffe im Fleische. Gewinnung. 25. 95. 154.
Albumosen-Agar (nach Hesse). Verwendung zur Wasseruntersuchung. 38. 00. 365.
Alexine. Einfluſs der Neutralsalze. 17. 93. 138.
— Einwirkung von Bakterien auf —. 35. 99. 300.
— Gewöhnung von Bakterien an —. 39. 01. 31.
— Identität mit Leukocytenextraktstoffen. 38. 98. 154.
— Können von lebenden Leukocyten — secerniert werden? Trommsdorff R. 40. 01. 382.
— micellare Struktur. 17. 93. 177.
— Regeneration. 35. 99. 366.
— Resistenz im trockenen Zustande. 17. 93. 171.
— Schädigung durch Bakterienzersetzungsprodukte. 28. 97. 100.
— Über Extraktion von —n aus Kaninchenleukocyten mit dem Blutserum anderer Tiere. Laschtschenko P. 37. 00. 290.
— Unwirksamkeit in saurer Lösung. 40. 01. 380.
— Vitale Sekretion aus Leukocyten. 37. 00. 307.
— Verhalten gegen Gefrieren. 31. 97. 30.
— s. a. Baktericidie, Blut, Blutserum, Leukocyten, Serum, Serumalexine.
Alexinwirkung. Einfluſs von Zersetzungsstoffen auf die —. Schneider L. 28. 97. 93.
— Steigerung durch Ammoniumsalze. 17. 93. 145.
— und Phagocytose. 27. 96. 234.
Algen. Aufzehrung organischer Substanz. 14. 92. 202.
— in Gewässern. 20. 94. 191.
— Rolle bei Selbstreinigung der Flüsse. 12. 91. 261.
— und Diatomeen und Selbstreinigung der Flüsse. 38. 00. 201.
— und Formaldehyd. 12. 91. 265.
— und Gasgehalt des Wassers. 38. 00. 208.
— Wandlung von Glycerin in Stärke. 14. 92. 207.
Alkali. Einwirkung auf Bactericidie des Serums. 40. 01. 337.

Digitized by Google

Alkalien mit Glycerin. Desinfektionswert. 39. 01. 111.
Alkaloide. Absorption im Boden. 2. 84. 295.
— Wirkung auf Bakterienwachstum und Fermentbildung. 14. 92. 37.
Alkohol. Die Bedeutung des —s als Nahrungsmittel. Nach Stoffwechselversuchen am Menschen. Neumann R. O. 36. 99. 1.
— Gewöhnung an —. 36. 99. 32.
— Harntreibende Wirkung. 7. 87. 376.
— und Glycerin im Bier. 2. 84. 254.
— Wasserentziehende Wirkung auf tierische Gewebe. 40. 01. 359.
— Wirkungen von Methyl-, Äthyl- und Propyl- — auf den acteriellen Blutstrom bei äufserer Anwendung. Buchner H., Fuchs F. und Megele L. 40. 01. 347.
Alkohole. Fällung von Eiweifslösungen. 40. 01. 360.
— Gefäfserweiternde Wirkung bei intraperitonealer Injektion. 40. 01. 360.
Alkoholbildung durch Choleravibrio. 22. 95. 17.
Alkoholdiurese. Theoretische Erklärung. 7. 87. 389.
Alkoholgenufs. Wirkung auf Ertragbarkeit niederer Temperatur und auf Wasserdampfabgabe. 38. 00. 143.
Alkoholverbände. Blutdrucksteigerung. 40. 01. 368.
Alkoholica. Untersuchung auf Fuselöl. 1. 83. 445. 4. 86. 229.
Alkoholische Gärung s. Gärung.
Amberg. Pneumonie in der Gefangenenanstalt. 2. 84. 119.
Ammoniak. Abdunstung aus Boden. 30. 97. 90.
— Absorption durch den Menschen. 17. 93. 331.
— Die Oxydation des —s im Wasser und im Boden. Uffelmann J. 4. 86. 82.
— Eindringen in Gelatine. 7. 87. 336.
— Einfluſs auf Organismus. 5. 86. 59.
— Gewöhnung an die Einatmung. 34. 99. 276.
— in der Ausatemluft 38. 00. 65.
— in der Luft. 8. 88. 303.
— Steigerung der Silberlöslichkeit durch —. 34. 99. 64.
Ammoniumsalze. Steigerung der Alexinwirkung durch —. 17. 93. 145.
— Toxicität. 38. 00. 46.
Amoeba immaculata Grassi. 40. 01. 193.
Amöbe. Studien über eine den Strohinfus entnommene —. Zaubitzer H. 40. 01. 103.
Amöben. Färbungen. 40. 01. 122.
Amöbenzüchtung nach Lehmann. 30. 97. 28.
— und Amöbennährböden. 40. 01. 114.
Anaërobe Fäulnis. Produkte. 36. 99. 360.
— **Züchtung.** Technik. 37. 00. 57.
Anaërobiose des Choleravibrio. 20. 94. 383.
— Einfluſs auf Morphologie der Bakterien. 30. 97. 298.
— Einfluſs auf Pigmentbildung der Bakterien. 30. 97. 29.
An die Leser des Archives für Hygiene. Pettenkofer M. v. 24. 95. III.
Anilinöl s. Öle.

Digitized by Google

Anilinwassergentianaviolett. Antiseptische Kraft. 39. 01. 348.
Animalien. Bedeutung des Wassergehaltes für die Zersetzung durch Mikroorganismen. 37. 00. 178.
— Veränderungen durch den Kauakt. 39. 01. 238.
Anopheles. Lebensgewohnheiten und Malaria-Epidemiologie. 40. 01. 226.
— Resistenz gegen Schädigungen. 40. 01. 203.
Anpassung der Bakterien in ihren Aschebestandteilen an den Nährboden. 28. 97. 11.
— des Menschen an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 120.
— s. a. Akklimatisation.
Anreicherung von Choleravibrionen. 20. 94. 125.
Antimon in Gummisachen. 15. 92. 134.
— in Plüschstoffen. 17. 93. 434.
Antiseptica s. Desinfektion.
Antiseptische Wirkung. Versuche über die — des Jodoforms, der ätherischen Öle und einiger anderer Substanzen und über das Eindringen gasförmiger Antiseptica in Gelatine. Riedlin G. 7. 87. 309.
Appertsche durchlöcherte Scheiben. Über die — als Lüftungsmittel. Serafini A. 26. 96. 329.
Arbeit. Kohlensäureproduktion bei. 26. 96. 59.
— Wasserproduktion. 26. 96. 60.
Arbeitender. Einfluſs der Luftfeuchtigkeit auf denselben. 36. 99. 203.
Arbeiterbevölkerung. Ernährung der russischen —. 9. 89. 23.
Arbeiterstand. Wohnungen. 26. 96. 109.
Arbeitskraft. Über die Ausnutzung der körperlichen — in hochwarmer Luft. Wolpert H. 36. 99. 294.
Arbeitsleistung. Einfluſs auf Schweiſsabsonderung. 10. 90. 257.
— Steigerung durch Massage. 15. 92. 141.
Arbeitsräume. Versorgung mit trockener Luft. 36. 99. 214.
Arbeitsversuche. Respiratorische — bei wechselnder Luftfeuchtigkeit an einer fetten Versuchsperson. Broden A. 39. 01. 298.
Arens-Lambscher Luftreinigungsapparat. 21. 94. 349.
Argandbrenner. 23. 95. 257.
Armee. Typhusfälle in der bayerischen —. 17. 93. 528.
— s. a. eiserner Bestand, Garnison, Kaserne, Militär, Scharlachepidemie.
Armen-Ernährung. 17. 93. 593.
Aschebestandteile. Die — der Cholerabacillen. Cramer E. 28. 97. 1.
Aschehunger. Notiz über den Einfluſs des —s auf den Tierkörper. Forster J. 2. 84. 423.
Atemkappe. Befestigung mit Glaserkitt. 39. 01. 65.
Atemluft. Steigerung im kalten Bade. 39. 01. 85.
— s. a. Ausatemluft, Exspirationsluft.
Atmung der Bakterien. 25. 95. 189. 28. 97. 308.
Atmosphäre. Die relative Feuchtigkeit der — und ihre Wirkung auf den Menschen. Reinhard H. 3. 85. 183.
— s. a. Feuchtigkeit, Luft.

Digitized by Google

Auditorium. Luft. 8. 88. 336.
Auerbrenner. Unverbrannte Kohlenwasserstoffe. 22. 95. 117.
Auerlicht. Photometrie mit lichtempfindlichem Papier. 38. 00. 324.
— Verwendung zur indirekten Beleuchtung. 29. 37. 107.
— s. a. Gasglühlicht, Glühlicht.
Auge. Wirkung der natürlichen Irrigation. 13. 91. 395.
— s. a. Brillen, Konjunktivalflüssigkeit, Myopie-Hygiene.
Ausatemluft. Ammoniak in der —. 38. 00. 65.
— Giftigkeit. 15. 92. 1.
— Über die Giftigkeit der —. Formánek E. 38. 00. 1.
— s. a. Atemluft, Exspirationsluft.
Ausatmung. Über die vermeintliche — gasförmiger, organischer Substanzen durch den Menschen. Ein Beitrag zur Ventilationsfrage. Hermans J. Th. H. 1. 83. 5.
Ausnutzung von Cellulose. 11. 90. 360.
— von efsbaren Pilzen. 6. 87. 119.
— von Kuttelflecken. 27. 96. 176.
— tuberkulösem Fleisch. 26. 96. 327.
— s. a. Brot, Brotsorten, Kost.
Ausreuter. Über die Zulässigkeit des Verkaufs von —. Tormay B. v. 2. 84. 368.
Ausscheidung von Bakterien durch die Milchdrüse. 23. 95. 44. 35. 99. 205.

B.

Bacillus aërogenes. Beiträge zur Frage der Differenzierung des — und Bacillus coli communis. Scheffer J. C. Th. 30. 97. 291.
— **aërogenes** s. a. Bacterium lactis aërogenes.
— **anthracis,** s. Milzbrandbacillus.
— **bovis morbificans.** Differentialdiagnose gegen Coli- und Typhusbacillus. 32. 98. 248.
— **bovis morbificans.** Differentialdiagnose gegenüber den anderen Fleischvergiftungserregern. 20. 94. 283.
— **bovis morbificans.** Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 50.
— **butyricus Botkin.** 37. 00. 63.
— **butyri fluorescens.** 13. 91. 19.
— **coli** s. Bacterium coli commune.
— des **malignen Oedems** als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.
— **diphtheriae** s. Diphtheriebacillus.
— Ein in Eiscrème und Käse gefundener giftproduzierender —. Vaughan V. C. und Perkins G. D. 27. 96. 308.
— **fluorescens liquefaciens** und Bac. pyocyaneus. 34. 99. 149. 37. 00. 1.
— **fluorescens liquefaciens** unter parasitischen Verhältnissen. 37. 00. 8.
— **implexus Zimmermann.** Über die Beziehung des — zum Bacillus subtilis Cohn. Ein Beitrag zur Lehre von der Variabilität der Spaltpilze. Zierler Fr. 34. 99. 192.

Digitized by Google

Bacillus levans. 21. 94. 279.
— **mycoides.** Notiz über den —. Lehmann K. B. 35. 99. 10.
— **pulmonum glutinosus.** Ein gelegentlicher, durch Inhalation übertragbarer Erreger der Lungenentzündung bei Meerschweinchen. Martini E. 38. 00. 114.
— **putrificus.** 36. 99. 351.
— **pyocyaneus.** Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 354.
— **pyocyaneus** unter saprophytischen Verhältnissen. 37. 00. 16.
— **pyocyaneus.** Vergleichende Studien über den — und den Bacillus fluorescens liquefaciens. Ružička St. 34. 99. 149. 37. 00. 1.
— **pyocyaneus.** Verhalten im Wasser. 34. 99. 169.
— **prodigiosus** s. a. Prodigiosus.
— **subtilis** und Bacillus implexus. 34. 99. 192.
— **thermophilus aërophilus.** 33. 98. 174.
— **thermophilus aquatilis.** 33. 98. 175.
— **thermophilus aquatilis anguinosus.** 36. 99. 290.
— **thermophilus aquatilis chromogenes.** 36. 99. 289.
— **thermophilus aquatilis liquefaciens.** 36. 99. 287.
— **thermophilus aquatilis liquefaciens aërobius.** 36. 99. 288.
— **thermophilus liquefaciens aërophilus.** 33. 98. 173.
— **thermophilus liquefaciens tyrogenes.** 33. 98. 177.
— **thermophilus reducens.** 33. 98. 176.
— Über einen pathogenen — aus Zwischendeckenfüllung. Utpadel. 6. 87. 359.
— Über einen — mit Verzweigungen. Stolz A. 30. 97. 156.
— s. a. Bacterium, Granulobacillus.
Bacterien s Bakterien!
Bacterium acidi lactici, in reiner Milchzuckerlösung. 18. 93. 6.
— **brassicae acidae.** 29. 97. 75.
— **butyri colloideum.** 13. 91. 17.
— **coli anaerogenes.** 26. 96. 299. 27. 96. 392.
— **coli anindolicum.** 26. 96. 299.
— **coli anindolicum** und Bact. coli anaerogenes. Lembke W. 27. 96. 384.
— **coli commune.** Artcharakteristika. 21. 94. 292.
— **coli commune.** Beeinflussung durch Phenol. 21. 94. 104.
— **coli commune.** Beeinflussung durch Wärme. 21. 94. 106.
— **coli commune.** Bernsteinsäurebildung in Milch. 39. 01. 411.
— **coli commune.** Fäulnisantagonist im Darm. 36. 99. 388.
— **coli commune.** Fäulnisantagonist in Milch. 39. 01. 413.
— **coli commune.** Nachweis von virulenten — im Wasser. 36. 99. 190.
— **coli commune.** Resistenz gegen Carbolsäure. 39. 01. 386.
— **coli commune.** Über die Veränderung einiger Lebenseigenschaften des — durch äufsere Einflüsse. Villinger A. 21. 94. 101.
— **coli commune** und Bact. aerogenes. 30. 97. 291.
— **coli commune** und Bact. lactis aerogenes. Behinderung der durch Bac. putrificus bewirkten Fäulnis. 36. 99. 385.
— **coli commune** und Bact. typhi. Quantitative Unterschiede biologischer Eigenschaften. 38. 00. 397.

Digitized by Google

Bacterium coli commune. Unterscheidung vom Typhusbacillus. 16. 93. 1.
— **coli commune.** Unterscheidung vom Bact. bovis morbificans. 32. 98. 248.
— **coli commune.** Unterscheidung vom Bact. lactis aerogenes. 30. 97. 291.
— **coli commune.** Vergleichende Studien an — verschiedener Provenienz. Fremlin. 19. 93. 295.
— **coli commune.** Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des Bac. typhi und des —. Rambousek J. 38. 00. 382.
— s. a. Faeces.
— der Forellenseuche. 21. 94. 6.
— der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 372.
— **prodigiosum** und **proteus.** Bernsteinsäurebildung in Milch. 39. 01. 411.
— **prodigiosum** s. a. Prodigiosus.
— **pyocyaneum** s. Bacillus pyocyaneus.
— **lactis aerogenes.** Fäulnisantagonist in Milch. 39. 01. 413.
— **latericium.** Farbstoffvariabilität. 30. 97. 17.
— neues, aus Leprafall gezüchtetes. 30. 97. 168.
— **solaniferum colorabile.** 38. 00. 343.
— **solaniferum non colorabile.** 38. 00. 342.
— **tholoideum.** 9. 89. 129.
— **typhi.** Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des — und des Bact. coli. Rambousek J. 38. 00. 382.
— **typhi** s. a. Typhusbacillus.
Bad. Hautausscheidung und Hautquellung im warmen —. 36. 99. 45.
— Schweifssekretion im warmen —. 10. 90. 235.
— Steigerung der Atemluft im kalten —. 39. 01. 85.
— Wärmeverlust im —. 9. 89. 94.
Badeöfen. Luftverschlechterung. 11. 90. 86.
Badeschwämme. Vermehrung von Keimen. 19. 93. 244.
Badewasser. Abtötung von Choleravibrionen im —. 18. 93. 368.
— Untersuchungen über den Bakteriengehalt des —s. Edel M. 19. 93. 225.
Badlieber. 26. 96. 229.
Bäder, kalte. Ergebnisse einiger Respirationsversuche bei wiederholten —n. Durig A. und Lode A. 39. 01. 46.
Bakterieide Stoffe s. Leukocyten.
Bakterieidie bei Hyperleukocytose. 28. 97. 315.
— durch Hühnereiweifs. 17. 93. 537.
— durch Humor. aquens. 10. 90. 151.
— durch intravasculäres Blut. 10. 90. 112.
— durch Natriumsilikat. 35. 99. 170.
— sogenannte der Milch. 23. 95. 44.
— Verminderung durch Erhitzen und Gefrieren. 10. 90. 116.
— von Zellextrakten, durch Neutralisieren aufgehoben. 35. 99. 162.
— s. a. Alexine, Blut, Blutserum, Leukocyten, Serum.
Bakterien. Abspülung vom Deckgläschen trotz Fixierung. 39. 01. 388.
— Abtötung durch konzentrierte Kochsalzlösungen. 11. 90. 81.
— Abtötung durch Elektricität. 34. 99. 61.

Digitized by Google

Bakterien. Adenin in —. 18. 93. 324.
— Änderung der Morphologie unter Anaërobiose. 30. 97. 298.
— Äufsere Einflüsse und biologisches Verhalten. 21. 94. 101.
— Agglutination s. Agglutination.
— Aschebestandteile, Anpassung an Nährboden. 28. 97. 11.
— Atmung. 28. 97. 308.
— Auslaugung im Organismus. 40. 01. 59.
— Ausscheidung durch die thätige Milchdrüse. 23. 95. 44. 35. 99. 205.
— bei Fleischvergiftungen. 20. 94. 252. 28. 97. 146. 32. 98. 219 u. 277. 35. 99. 40.
— Beiträge zur Kenntnis der thermophilen —. Michaëlis G. 36. 99. 285.
— Bestimmung entwicklungsfähiger Luftpilze. 1. 83. 169.
— Butter- und Essigsäurebildung. 22. 95. 11.
— Chemische Zusammensetzung. 18. 93. 322.
— Diastatische Fermente. 10. 90. 30.
— Die parasitären — der Cerealien. Bemerkungen zu obiger Frage. 9. 89. 350.
— Die Zusammensetzung der — in ihrer Abhängigkeit von dem Nährmaterial. Cramer E. 16. 93. 151.
— der »Borscht« genannten Gärung der roten Rüben. 36. 99. 149.
— der Sauerkrautgärung. 29. 97. 56.
— des Hühnereies. 16. 93. 381.
— des Trinkwassers. 4. 86. 168.
— Einfluſs der Bewegung auf Wachstum und Virulenz. 13. 91. 247.
— Einfluſs der Metalle. 34. 99. 43.
— Einfluſs der Spektralfarben. 17. 93. 204.
— Einfluſs des Lichtes. 17. 93. 179.
— Einfluſs des Sonnenlichtes. 36. 99. 323.
— Einwirkung auf Alexine. 35. 99. 300.
— Einwirkung auf Milch. 39. 01. 409.
— Einwirkung künstlichen Magensaftes auf pathogene —. 10. 90. 382.
— Eiweiſszersetzung. 22. 95. 312.
— Enzyme in thermophilen —. 33. 98. 183.
— Enzyme, tryptische. 14. 92. 1.
— Färbbarkeit nach vorhergegangener Schädigung. 28. 97. 180.
— Färbung in feuchtem Zustande. 39. 01. 322.
— Farbstoffbildung, Einfluſs reichlicher Luftzufuhr. 37. 00. 24.
— Farbstoffbildung, Variabilität. 30. 97. 1.
— Fermente. 10. 90. 1.
— Fettartige Körper, Vermehrung auf traubenzuckerhaltigen Nährböden. 28. 97. 36.
— Fettsäuren. 22. 95. 314.
— Fettzersetzung. 38. 00. 78.
— Gasatmung. 22. 95. 189.
— Generationsdauer. 39. 01. 352.
— Generationsdauer in Bouillonkulturen. 23. 95. 57.
— Gewöhnung an Alexine. 39. 01. 31.

Digitized by Google

Bakterien. Guanin in —. 18. 93. 324.
— Hemmung der Gelatineverflüssigung durch Zuckerzusatz. 31. 97. 311.
— im Berliner Kanalwasser, vier gegenüber Kalkmilch sehr resistente —. 27. 96. 224.
— im Blute lebender Tiere. Fodor J. 4. 86. 130.
— im Bodenschlamm von Brunnen. 11. 90. 378.
— im Darm von Tieren der Polarregion. 39. 01. 426.
— im Flufsboden. 24. 95. 213.
— im Hühnerei. 16. 93. 369.
— im Hühnerkot. 34. 99. 239.
— im Strafsenstaub. 35. 99. 252.
— im Wasser, s. Wasserbakterien.
— in der Münchener Butter. 13. 91. 1.
— in Faeces nach Chiningaben. 4. 86. 390.
— in Faeces nach Kaffeegenufs. 4 86. 388.
— in Faeces nach Naphthalingaben. 4. 86. 355.
— in Faeces nach Weingenufs. 4. 86. 386.
— In gesalzenen Fleischproben gefundene —. 37. 00. 190.
— in Rot- und Weifswein. 4. 86. 360.
— Indolbildung. 30. 97. 308.
— Kohlensäureausscheidung 28. 97. 308.
— Kohlensäurebildung im Boden. 11. 90. 32.
— Künstliche Umzüchtung von Rassen. 30. 97. 31.
— lebende und tote —, Verhältnis beider in Kulturen verschiedenen Alters. 39. 01. 367.
— Lebendfärbung. 7. 87. 343.
— Lecithin in — 18. 93. 325.
— Leim- und Fibrin lösende Fermente der — 10. 90. 1.
— Mikroskopische Zählungsmethode nach A. Klein. 39. 01. 321.
— Modus der Schwefelwasserstoffbildung bei — 16. 93. 53.
— Nährmaterial und Widerstandskraft. 38. 00. 298.
— Neue Arten an Kartoffeln. 38. 00. 332.
— Neue, zwei aus Rheinwasser isolierte. 19. 93. 30.
— Peptonisierende — der Milch. 37. 00. 30.
— Pigmentbildung bei Anaerobiose. 30. 97. 29.
— Pleomorphismus des Bacteriums der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 394.
— Pleomorphismus des Diphtheriebacillus. 33. 98. 1.
— Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 54.
— Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 369.
— Säurefestigkeit und Nährboden. 39. 01. 198.
— Schädigung durch Metalle. 34. 99. 43.
— Schwefelwasserstoffbildung bei den —. 16. 93. 10. 30. 97. 304.
— Sedimentierung in Flüssen. 38. 00. 198.
— Solanin bildende. 38. 00. 342.
— Specifisches Gewicht. 11. 90. 384.
— Sporenauskeimung bei verschiedener Temperatur. 39. 01. 222.

Digitized by Google

Bakterien. Sporenbildung bei Cladothrix. 27. 96. 338.
— Sporenresistenz im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.
— Stickstoff als Eiweifsstickstoff. 22. 95. 188.
— Studien über die Produktion von Schwefelwasserstoff, Indol und Mercaptan bei —. Morris M. 30. 97. 304.
— Symbiose zwischen B. denitrificans und B. coli oder typhi. 30. 97. 278.
— Symbiose mit Amöben. 40. 01. 135.
— Thermophile — in Brunnenwasser. 36. 99. 286.
— Thermophile s. a. Bacillus Thermophilus.
— Transport durch feinste Spraynebel. 8. 88. 194.
— Trockensubstanz und Asche. 13. 91. 75.
— Über das Verhalten einiger pathogener — im Trinkwasser. Karlinski J. 9. 89. 113.
— Über den Einfluls des Wassergehalts der Nährböden auf das Wachstum der —. Wolf L. 34. 99. 200.
— Über den Einfluls eines wechselnden Traubenzuckergehaltes im Nährmaterial auf die Zusammensetzung der —. Lyons R. E. 28. 97. 30.
— Über die — des Mainwassers. Rosenberg B. 5. 86. 446.
— Über die — im Duodenum des Menschen. Gessner C. 9. 89. 128.
— Über Gewöhnung von — an Alexine. Trommsdorff R. 39. 01. 31.
— und Grundwasser. Renk F. 4. 86. 27.
— und Grundwasser. Pfeiffer A. 4. 86. 241.
— und Grundwasser. Zur Gegenwehr. Renk Fr. 4. 86. 246.
— und Wasserkrebse im Wasser. 15. 92. 90.
— Variabilität. 37. 00. 1.
— Variabilität, Beitrag zur. 34. 99. 192.
— Variabilität der Farbstoffbildung. 30. 97. 1.
— Variabilität der Milchsäurebakterien mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. 38. 00. 294.
— Variationserscheinungen. 8. 88. 369.
— Verhalten pathogener — im Trinkwasser. 6. 87. 234.
— Verhalten im Bilschwasser. 12. 91. 418.
— Verhalten im Kaffee. 4. 86. 368.
— Verhalten im normalen Harn. 12. 91. 66.
— Verhalten in arteriell und venös hyperämischen Organen. 39. 01. 152.
— Verhalten in kohlensauren Wässern. 4. 86. 168.
— Verhalten in konzentrierten Nährmedien. 10. 90. 118.
— Verhalten in Milch. 39. 01. 405.
— Verhalten zu den Sulfaten des Nährbodens. 16. 93. 65.
— Vermehrung agglutinierter —. 34. 99. 185.
— Virulenzgrad nach Passage des Darmes. 11. 90. 333.
— Virulenzsteigerung durch Schleim. 39. 01. 170.
— Virulenz und Resistenz gegen Alexine. 37. 00. 277.
— Virulenz und Vermehrungsgröfse. 37. 00. 286.
— Wachstum unter Öl. 33. 98. 159.
— Wanderung des Schwefels im Stoffwechsel der —. Rubner M. 16. 93. 78.

Digitized by Google

Bakterien. Wirkung der Alkaloide. 14. 92. 37.
— Wirkung der Bewegung. 13. 91. 247.
— Wirkung von Luftzutritt. 37. 00. 17.
— Wirkung von Pepsin und Salzsäure auf —. 10. 90. 385.
— Xanthin in —. 18. 93. 324.
— Zersetzungsgröfse und Vermehrungsgeschwindigkeit. 36. 99. 283.
— s. a. Keime, Mikroorganismen, Spaltpilze.
Bakterienfeindliche Wirkung des Blutes s. Blut.
Bakterienflora des Darmes. 4. 86. 355. 26. 96. 293. 27. 96. 392. 29. 97. 304.
Bakteriengehalt des Badewassers. 19. 93. 225.
— der Faeces nach Aufnahme verschiedener Substanzen. 4. 86. 355.
— des Flufswassers, Abhängigkeit von verschiedenen Faktoren. 30. 97. 67.
— Über den — der öffentlichen Brunnen in Kaiserslautern. Bokorny Th. 8. 88 105.
— Untersuchungen über den — des Flufsbodens in verschiedener Tiefe. Davids. 24. 95. 213.
Bakterientötende Substanz. Versuche über die Natur der — im Serum. Buchner H. und Orthenberger M. 10. 90. 149.
Bakterientötende Wirkung des Blutes. 10. 90. 101.
Bakterienzählung s. Zählungsmethode.
Bakterienzahl in Kochschen Deckglaspräparaten. 39. 01. 387.
Bakteriologische Untersuchungsmethoden s. Untersuchungsmethoden.
Bakterium s. Bacterium.
Bamberg. Hydrographie der Stadt und Umgebung. 4. 86. 101.
Bangigkeitsgefühl. 31. 97. 179.
Barchent. Struktur. 23. 95. 7.
Bau. Veränderungen des Mörtels in einem —. 9. 89. 223.
Baumwollenstoff. Einfluſs des Stärkens von — auf die Wärmedurchlässigkeit. Rubner M. 25. 95. 286.
Baumwollespinnereien. Beschaffenheit der Luft in —. 20. 94. 295.
Baumwollöle in amerikanischen Fetten. 17. 93. 437.
Baumwollsocken. Schweifsaufnahme. 10. 90. 272.
Bayern. Choleratodesfälle in —, 1856—1874. 3. 85. 167.
Bedeckung des Körpers und Pulszahl. 3. 85. 224.
Beer, Condensed —. Sendtner R. 6. 87. 85.
Beggiatoa und Gehalt des Flufswassers an organischer Substanz. 14. 92. 190.
Behaarung. Einfluſs auf Wasserdampfabgabe. 11. 90. 220.
— s. a. Haarbedeckung.
Bekleidungssysteme. Experimentelle Untersuchungen über die modernen —. Rubner M.
I. Empirische Reformbewegungen. 29. 97. 269.
II. Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Kleidung. 31. 97. 142.
III. Beurteilung der verschiedenen Bekleidungssysteme. 32. 98. 1.
Bekleidung. Über den Wert der — und ihre Rolle bei der Wärmeregulation. Rumpel O. 9. 89. 51.
— Thermische Studien über die — des Menschen. Rubner M. 23. 95. 13.

Digitized by Google

Bekleidung s. a. Kleidung.
Beleuchtung des kgl. Residenztheaters in München mit Gas und elektrischem Licht. Pettenkofer M. v. 1. 83. 384.
— Die elektrische — des Hof- und Nationaltheaters in München nebst Bemerkungen über den »Glanz« des elektrischen Glühlichts. Renk Fr. 3. 85. 1.
— Einfluſs Appertscher Scheiben. 26. 96. 358.
— Einfluſs des Dochtes auf die Ausstrahlung von Kerzen. 23. 95. 230.
— elektrische, bei Theatervorstellungen. 3. 85. 18.
— Lichterzeugung und Verbrennungsprozeſs. 23. 95. 308.
— Licht- und Wärmestrahlung. 23. 95. 313.
— Luftverunreinigung durch die —. 10. 90. 283.
— Salpetrige Säure in Zimmerluft durch —. 15. 92. 228.
— Tageslicht— von Wohnräumen. 17. 93. 59.
— Über — mit Petroleum. Oberdieck C. 33. 98. 229.
— und Ventilationsbedarf. 18. 93. 309.
— Untersuchungen über die natürliche — in den städtischen Schulen zu Göttingen. Studtmann O. 11. 90. 293.
— Untersuchungen über indirekte (diffuse) — von Schulzimmern, Hörsälen und Werkstätten mit Auerschem Gasglühlicht. Kermauner F. und Prausnitz W. 29. 97. 107.
— Unvollkommene Verbrennungsprodukte. 10 90. 316.
— Wärmestrahlung irdischer Lichtquellen. 23. 95. 87. 23. 95. 193. 23. 95. 297. 23. 95. 343.
— s. a. Gasflammen, Bogenlicht, Licht.
Beleuchtungsfrage. Zur —. Photometrische Tageslichtmessungen in Wohnräumen. Boubnoff S. 17. 93. 49.
Beleuchtungsmaterialien. Die Verbrennungswärme der gebräuchlichsten — und über die Luftverunreinigung durch die Beleuchtung. Cramer E. 10. 90. 283.
— Wasserverdampfung von —. 10. 90. 318.
Beleuchtungsvorrichtungen. Über die Gröfse der Wärmestrahlung einiger —. Rubner M. 23. 95. 193.
Bemerkungen zu dem »Nachtrag« des Stabsarztes Dr. Scheurlen zu seiner Veröffentlichung: »Weitere Untersuchungen über Saprol« (A. f. H. 19. 93. 347). Pfuhl. 20. 94. 392.
— zu Dr. Mays Aufsatz: »Über die Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. Aufrecht. 1. 83. 397.
— zur Abhandlung des Herrn Dr. Reichenbach über Wärmestrahlung der Leuchtflammen. Rubner M. 33. 98. 350.
— zur vorstehenden Notiz von Dr. H. Reichenbach »Zur Messung der Wärmestrahlung«. Rubner M. 39. 01. 259.
— zu vorstehenden Ausführungen des Herrn Dr. Hebebrand. Welte E. 25. 95. 104.
Benzolvergiftung, chronische. 31. 97. 339.
Bergarbeiter. Traumatische Konjunktivitis bei —n. 1. 83. 41.

Digitized by Google

Berlin. Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 264.
— Leitungswasser, 1891—1894. 21. 94. 63.
— Leitungswasser von April 1894 bis Dezember 1897. 34. 99. 101.
— Veränderung des Spreewassers auf seinem Laufe durch —. 35. 99. 83.
Bernsteinsäure. Bildung in Milch durch Bact. coli, proteus und prodigiosum. 39. 01. 411.
— Die — als Produkt der alkoholischen Gärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten, nebst Studien über die quantitative Bestimmung derselben. Rau A. 14. 92. 225.
— Methode der quantitativen Bestimmung. 14. 92. 234.
Bettluft. Kohlensäuregehalt. 27. 96. 306.
Bettstoffe. Physikalische Eigenschaften. 32. 98. 289.
— Über das Wärmeleitungsvermögen einiger —. Spitta O. 32. 98. 285.
Bier. Das Budapester —. Fischer S. 2. 84. 432.
— Einfluſs auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
— Einfluſs auf Typhusbacillen. 19. 93. 59.
— Einfluſs des —es und seiner Bestandteile auf die künstliche Verdauung 4. 86. 11.
— Qualitativer Nachweis von Salicylsäure. 4. 86. 127.
— Salicylzusatz zu —. 5. 86. 486.
— Über die diuretische Wirkung des —s. Mori R. 7. 87. 354.
— Über die Gesundheitsschädlichkeit hefetrüber —e und über den Ablauf der künstlichen Verdauung bei Bierzusatz. Simanowsky N. P. 4. 86. 1.
— Über die Veränderung des —es in Flaschen. Hilger A. 8. 88. 445.
— Verhältnis von Alkohol zu Glycerin im —e. Egger E. 2. 84. 254.
— s. a. Beer.
Bierhefe. Abtötung durch Alkohole. 40. 01. 352.
Biertripper. Ursache. 7. 87. 377.
Bilanz der Wärmeökonomie. 27. 96. 69.
Bilschwasser. Bakterien. 12. 91. 418.
Bindegewebe. Über die Bestimmung des —s im Muskel. Schepilewsky E. 34. 99. 348.
Blausäure bei Leuchtgasverbrennung. 22. 97. 122.
Blei in Gummisachen. 15. 92. 133.
— in Haarwasser. 17. 93. 432.
— in Safran. 17. 93. 437.
— in Theeverpackung. 17. 93. 434.
Bleiagar. 30. 97. 305.
Bleichromat. Hygienische Untersuchungen über —. Lehmann K. B. 16. 93. 315.
— Nachträge zu meinen »Hygienischen Untersuchungen über —«. Lehmann K. B. 19. 93. 115.
Bleirohre. Über die — der Wasserleitungen. Steiner S. 3. 85. 186.
Blut. Aktivität und Farbe. 37. 00. 289.
— Baktericide Wirkung und Blutkörperchengehalt nach Abkühlung. 28. 97. 373.
— Dauer der bakterientötenden Wirkung. 10. 90. 114.

Digitized by Google

Blut. Einwirkung der schwefligen Säure auf das —. Ogáta M. 2. 84. 242.
— gesunder Tiere, Bakteriengehalt. 4. 86. 130.
— lebender Tiere, Verhalten von eingebrachten Bakterien. 4. 86. 139.
— Reaktion auf Kohlenoxyd. 10. 90. 397.
— Steigerung der baktericiden Wirkung durch vorgängige Erysipelkokkeninjektion. 10. 90. 106.
— Über das Verhalten virulenter und avirulenter Kulturen derselben Bakterienspecies gegenüber aktivem —e. Nadoleczny M. 37. 00. 277.
— Über den bakterientötenden Einfluſs des —es. Buchner H. u. Voit Fr. 10. 90. 101.
— und Blutserum. Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Wirkungen des —. Buchner H. 10. 90. 84.
— Veränderung der baktericiden Kraft durch Erhitzen und Gefrieren. 10. 90. 116.
— Welchen Bestandteilen des —es ist die bakterientötende Wirkung zuzuschreiben? Buchner H. und Sittmann G. 10. 90. 121.
— Zersetzung durch Choleravibrionen. 8. 88. 242.
Blutdruck. Steigerung nach Alkoholverbänden. 40. 01. 368.
Blutkörperchen. Resistenzerhöhung bei Anwesenheit von Salzen. 17. 93. 166.
— und Choleravibrio. 5. 86. 252.
— weiſse, s. Leukocyten.
Blutserum. Über eine Methode der fraktionierten Fällung der Eiweifskörper des —s. Engel W. 20. 94. 214.
— Weitere Mitteilungen über quantitative Verhältnisse verschiedener Eiweifsarten im —. Engel W. 28. 97. 334.
— Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen und globuliciden Wirkungen des —s. Buchner H. 17. 93. 112.
Blutserumtherapie. 18. 93. 192.
Blutstrom. Wirkung von Alkoholen auf den arteriellen —. 40. 01. 343.
Boden. Abnahme des organischen Stickstoffs durch Ammoniakabdunstung. 30. 97. 90.
— Abnahme organischer Kohle. 30. 97. 93.
— Absorption von Alkaloiden. 2. 84. 295.
— Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des —s für Luft. v. Welitschowsky. 2. 84. 483.
— Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des —s für Wasser. v. Welitschowsky. 2. 84. 499.
— Bewegung des Leuchtgases nach geheizten Wohnräumen. 5. 86. 166.
— Durchfeuchtungszustand natürlichen —s. 1. 83. 285.
— Eindringen von Verunreinigungen in den —. Hofmann Fr. 2. 84. 145.
— Fein- und grobporöser, Verhalten gegenüber Verunreinigungen. 2. 84. 156.
— Fett- und Fettsäurezersetzung. 38. 00. 67.
— Feuchtigkeit und Grundwasser. 1. 83. 273.
— Formel der Permeabilitätsgröfse des — für Luft. 2. 84. 496.
— Oxydation des Ammoniaks. 4. 86. 82.
— Quarz- und Marmor—,Verhalten von Milzbrand- u. Cholerabacillen. 11. 90 1.

Digitized by Google

Boden. Schutz gegen das Eindringen von Verunreinigungen. 2. 84. 190.
— Selbstreinigung. 2. 84. 281.
— Tiefenwirkung der Sonnenstrahlen. 36. 99. 332.
— Über den Einfluſs der Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des —s auf die Härte des durch denselben durchsickernden Wassers. Rigler G. v. 30. 97. 69.
— Über die Selbstreinigung des —s. Rigler G. v. 30. 97. 80.
— Verhalten von Strychnin. 2. 84. 295.
— Verhalten von Typhusbacillen. 13. 91. 302.
— und Milzbrandbacillus. 2. 84. 343.
— s. auch Erdboden, Flufsboden, Friedhofsboden, Grundwasser.
Bodenwärme. 20. 94. 314.
Bodenuntersuchung. Ventilbohrer. 24. 95. 217.
Bogenlicht. 23. 95. 282.
Boletus edulis. Chemische Zusammensetzung. 5. 86. 329.
Bombay. Cholera und Regenhöhe. 2. 84. 182.
Borax. Einfluſs auf Milchgerinnung. 40. 01. 184.
— Hackfleischkonservierung. 40. 01. 172.
— Fleischkonservierung. 37. 00. 231.
Borscht. Untersuchung über die — oder Barszcz genannte Gärung der roten Rüben. Epstein St. 36. 99. 145.
Borsäure. Einfluſs auf Milchgerinnung. 40. 01. 182.
— Einfluſs auf Zersetzung im Darme. 2. 84. 95.
— Über die Verwendbarkeit der — zur Konservierung von Nahrungsmitteln Forster J. 2. 84. 75.
— Wert als Fleischkonservierungsmittel. 37. 00. 230. 40. 01. 169.
— Wurstkonservierung. 13. 91. 196.
Bouillonextrakte. 6. 87. 253.
Brauntwein. Schwefelsäure- und Salzsäurenachweis. 1. 83. 454.
Bratwurstfüllen. Gehalt an schwefligsauren Salzen. 35. 99. 17.
Brauereien. Kohlensäuregehalt in Gärräumen. 37. 99. 340.
Brechdurchfall. Spirillen bei —. 20. 94. 148.
Bremen. Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 271.
Brillen aus Bergkrystall. 13. 91. 341.
Brom. Schädlichkeit. 7. 87. 257.
Bromsilberpapier nitriertes. 38. 00. 323.
Brot aus geschältem Roggen, Ausnutzung. 11. 90. 357.
— Celluloseausnutzung. 11. 90. 360.
— Chemische Zusammensetzung bei Verschimmeln. 24. 95. 91.
— Das — im Kleinhandel. Steiner S. 2. 84. 443.
— Ausnutzung des Gelinkschen —es. 21. 94. 252.
— Dekortikation und Ausnutzbarkeit. 21. 94. 261.
— Durchlässigkeit für Luft und Wasser. 21. 94. 231.
— Einfluſs des Säuregehaltes auf die Ausnutzung. 20. 94. 18.
— gesundheitsschädliches. 19. 93. 103.
— Imbibitionsfähigkeit. 21. 85. 235.

Digitized by Google

Brot. Kauversuche. 24. 95. 111.
— Mutterkornnachweis. 24. 95. 228.
— Porenvolum und -gröfse frischen —es. 21. 94. 216.
— Porositätsverhältnisse beim Trocknen. 21. 94. 224.
— Säuregehalt qualitativ und quantitativ. 19. 93. 363.
— Schädlichkeit Rademehl enthaltenden —es. 9. 89. 267.
— Specifisches Gewicht. 21. 94. 216.
— Über blaues —. Lehmann K. B. 4. 86. 149.
— Über das Verschimmeln des —es. Welte E. 24. 95. 84.
— Über das Verschimmeln des —es. Hebebrand A. 25. 95. 101.
— Bemerkung hierzu. Welte E. 25. 95. 104.
— Über die Gesundheitschädlichkeit des blauen —es nebst einer Notiz über den blauen Farbstoff von Mercurialis perennis. Lehmann K. B. 6. 87. 124.
— Untersuchung auf Mutterkorn, Kornrade, Alaun. 2. 84. 201.
— Zusammensetzung der Poren. 24. 91. 231.
— s. auch Mehl.
Brotsorten. Chemische Zusammensetzung. 17. 93. 637.
— Mikroskopische Schnitte. 17. 93. 639.
— verschiedene — und Ausnutzung gemischter Kost. 17. 93. 626.
Brunnen. Bakteriengehalt öffentlicher in Kaiserslautern. 8. 88. 105.
— Bodenschlamm-Keimverhältnisse. 11. 90. 378.
— Über den Bakteriengehalt der öffentlichen — in Kaiserslautern. Bokorny Th. 8. 88. 105.
Brunneninfektion. 15. 92. 61.
Brunnenwasser. Das — von Lissabon. Emmerich R. 1. 83. 389.
— Hühnercholera-epizootie vom — ausgehend. 15. 92. 61.
— Thermophile Bakterien. 36. 99. 286.
— Verhalten der Typhusbacillen. 9. 89. 432.
— s. a. Hydrologie. Leitungswasser, Trinkwasser, Wasserleitung.
Brustfellentzündung in der Garnison München. 1. 83. 101.
Brustumfang bei Kindern. 4. 86. 52.
Buchdruckereien. Luft in —. 3. 85. 522.
Budapest. Mitteilungen aus dem hygienischen Institut in —. Fodor J. v. 2. 84. 368. 2. 84. 432.
Bügeln und Stärken. Einfluſs auf Baumwollstoffe. 25. 95. 286.
— Einfluſs auf Leinenstoffe. 32. 98. 55.
Butter. Acidität nach Sterilisieren. 38. 00. 70.
— aus steriler Milch. 22. 95. 159.
— Bakteriologische Untersuchung Münchener —. Lafar F. 13. 91. 1.
— Einfluſs der Temperatur auf Keimgehalt. 13. 91. 22.
— Keimgehalt. 13. 91. 14.
— Kochsalzzusatz und Keimgehalt. 13. 91. 31.
— s. a. Kunstbutter, Marktbutter, Rahm.
Butterfett. Beitrag zur Bestimmung des —es. Wiener. 30. 97. 324.
Butterfettanalyse. Erfahrungen auf dem Gebiete der —. Raumer E. v. 8. 88. 407.

Digitized by Google

Buttersäurebildung durch Bakterien. 22. 95. 11.
Buttersäuregärung. Über —. I. Abhandlung. Schattenfroh A. und Grassberger R. 37. 00. 54.
Buttersorten. Über den Gehalt verschiedener — an flüchtigen Fettsäuren. Sendtner R. 1. 83. 137.
Butteruntersuchungsmethoden. Kritik der neueren auf dem Reichert-Meisslschen Verfahren basierenden —. Sendtner R. 8. 88. 424.

C.

Calcutta. Cholera-Immunität des Forts William. 3. 85. 147.
— Cholera-Todesfälle 1881—1883. 3. 85. 160.
— Keimgehalt der Milch. 12. 91. 145.
Campher. Antiseptische Wirkung. 7. 87. 328.
Carbacidometer. Wolperts —. 27. 96. 292.
Carbolglycerin. Desinfektionswert. 39. 01. 112.
Carbolöl. Wirkung in emulgiertem Zustande. 9. 89. 215.
Carbolsäure. Desinfektion bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 360.
— Einfluſs kleiner Quantitäten auf die Vermehrung von B. coli und B. typhi in Bouillon. 39. 01. 377.
Carbon-Natron-Ofen. Der Nieskesche —. Termi C. 16. 93. 196.
Carnivoren. Kupfergehalt. 24. 95. 39.
Casein s. Kasein.
Catania. Typhus. 13. 91. 344. 13. 91. 384. 20. 94. 78.
Cellulose. Quantitative Bestimmung in Mahlprodukten nach Lebbin. 28. 97. 237.
— Wärmeleitung. 24. 95. 313.
Cellulosebestimmung. Zur — im Kote. Mann K. 36. 99. 158.
Cerealien. Parasitäre Bakterien der —. 9. 89. 350.
Chinin und Bakteriengehalt der Fäces. 4. 86. 390.
Chlor. Gewöhnung an die Einatmung. 34. 99. 299.
— Einwirkung auf den Organismus. 7. 87. 242.
— und Brom. Absorption durch den Menschen. 17. 93. 335.
— Wieviel — nimmt ein Hund in einer Chloratmosphäre auf und auf welchem Wege. Lehmann K. B. 34. 99. 308.
Chlorgas als Zersetzungsprodukt des Chloroforms. 13. 91. 289.
Chlorgehalt der Luft. Einfluſs auf den Menschen. 7. 87. 280.
Chlorkalk. Desinficierende Kraft. 24. 95. 239.
Chlornatrium s. Kochsalz.
Chloroform. Die Zersetzungsprodukte des —s bei Chloroformierung in mit Flammen erleuchteten Räumen. Eisenlohr L. u. Fermi C. 13. 91. 269.
Chlorschwefel. Versuche über die Giftigkeit des —s. 20. 94. 74.
Cholera asiatica. Über die Fermentausscheidung des Kochschen Vibrio der —. Bitter H. 5. 86. 241.
— **asiatica.** Untersuchungen über die Pilze der —. Emmerich R. 3. 85. 291.

Digitized by Google

Cholera asiatica. Untersuchungen über giftige Eiweifskörper bei — und einigen Fäulnisprozessen. Scholl H. 15. 92. 172.
— Ähnlichkeit mit Arsenikvergiftungen. 4. 86. 272.
— Die — in Indien. Pettenkofer M. v. 3. 85. 129.
— Einfluſs der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von —. Fodor J. v. 2. 84. 257.
— **-Epidemie.** Die — in Konstantinopel im Jahre 1893/94. Matthiolius. 23. 95. 371.
— in Bombay und Calcutta im Verhältnis zur Regenhöhe. 2. 84. 182.
— **infantum** und Tyrotoxin. 7. 87. 436.
— **Massauah.** Vergleichende bakteriologisch-chemische Untersuchungen über das Verhältnis des Bacillus der — zum Vibrio Metschnikovi und zum Kochschen Kommabacillus. Rontaler St. 22. 95. 301.
— **nostras-** Stühle, Spirillen. 20. 94. 148. 26. 96. 180.
— -Studien. I. Gruber M. und Wiener E. 15. 92. 242.
— -Studien. II. Über die bakteriologische Diagnostik der Cholera und des Cholera-Vibrio. Gruber M. 20. 94. 123.
— Todesfälle in Bayern und Sachsen 1836—1874. 3. 85. 167.
— **-Toxopepton.** 15. 92. 207.
— Über Desinfektion der ostindischen Post als Schutzmittel gegen Einschleppung der — in Europa. Pettenkofer M. v. 2. 84. 35.
— Über die Beziehungen der — zu den Wasserverhältnissen in Peterhof. Dobroslawin A. 10. 90. 55.
— Über die — in Neapel und die in Choleraleichen und Cholerakranken gefundenen Pilze. Emmerich R. 2. 84. 412.
— Über die — von 1892 in Hamburg und über Schutzmafsregeln. Pettenkofer M. v. 18. 93. 94.
— und Grundwasser. 6. 87. 342.
— - und Typhus-Bakterien. Über die Einwirkung von Wein und Bier sowie von einigen organischen Säuren auf die —. Pick A. 19. 93. 51.
— Wäsche als Infektionsquelle. 4. 86. 337.
Cholerabacillen. Das Verhalten der — in aëroben und anaëroben Kulturen. Hellin D. 21. 94. 308.
— Die Aschebestandteile der —. Cramer E. 28. 97. 1.
— Die Zusammensetzung der —. Cramer E. 22. 95. 167.
— Über das Abtöten von — in Wasser. Nijland H. 18. 93. 335.
— Über das Verhalten der — in roher Milch. Basenau Fr. 23. 95. 170.
Cholerabacillus. Beiträge zur Kenntnis des Neapeler — und einiger demselben nahestehender Spaltpilze. 3. 85. 361.
— s. a. Choleravibrio.
Cholerafrage. Zum gegenwärtigen Stand der —. Pettenkofer M. v. 4. 86. 249. 4. 86. 397. 5. 86. 353. 6. 87. 1. 6. 87. 129. 6. 87. 303. 6. 87. 373. 7. 87. 1.
— Die Autochthonisten. 4. 86. 251.
— Die Kontagionisten. 4. 86. 278.
1. Infektion Gesunder durch Kranke. 4. 86. 281.

Digitized by Google

Cholerafrage. Die Kontagionisten.
2. Exkremente der Cholerakranken als Sitz des Infektionsstoffes. 4. 86. 298.
3. Krankenhaus- und Kasernepidemien als Beweis für Kontagiosität. 4. 86. 317.
4. Wäsche als Infektionsquelle. 4. 86. 337.
5. Cholera auf Schiffen. 4. 86. 397.
6. Verbreitung durch persönlichen Verkehr auf dem Lande. 4. 86. 440.
7. Die Trinkwassertheorie. 4. 86. 470.
— Die Lokalisten. 5. 86. 352.
1. Örtliche Disposition. 5. 86. 355.
2. Begrenzung von Epidemien nach Flufs- und Drainagegebieten. 5. 86. 379
3. Cholera in Moorgegenden. 5. 86. 387.
4. Terrainunterschiede:
a) Mulden. 5. 86. 388.
b) Hohe und tiefe Lage. 5. 86. 397.
c) Bodenbeschaffenheit. 5. 86. 402.
d) Begrenzung von Hausepidemien. 6. 87. 4.
5. Örtlich-zeitliche Disposition. 6. 87. 21.
— Individuelle Disposition und Durchseuchung. 6. 87. 162.
— Choleraimmune Orte. 6. 87. 192.
— Choleratheorien. 6. 87. 303.
— Choleraprophylaxis. 6. 87. 372.
1. Quarantänen. 6. 87. 380.
2. Pilgercholera in Indien. 6. 87. 401.
3. Kriegscholera in Europa. 6. 87. 419.
4. Konstatierung des Kommabacillus. 6. 87. 423.
5. Isolierung der Cholerakranken. 6. 87. 433.
6. Desinfektion der Exkremente. 6. 87. 437.
7. Choleraflucht. 7. 87. 1.
8. Jahrmärkte und andere Volksversammlungen 7. 87. 23.
9. Verkehrsbeschränkungen für Kasernen und Schulen. 7. 87. 27.
10. Bei Leichenbegängnissen. 7. 87. 30.
11. Beschränkung des Lumpenhandels. 7. 87. 34.
12. Behandlung der Cholerawäsche. 7. 87. 38.
13. Mafsregeln gegen individuelle Disposition. 7. 87. 49.
14. Gegen örtliche und zeitliche Disposition. 7. 87. 52.
Choleragifte. 15. 92. 207. 15. 92. 298.
Choleraimmunität des Forts William in Calcutta und Trinkwassertheorie. 3. 85. 147.
Cholerainfektion. Gewichtsabnahme der Tiere bei künstlicher —. 22. 95. 38.
— Immunität gegen intraperitoneale —. 22. 95. 61.
— intraperitoneale der Meerschweinchen. 15. 92. 254.
— intraperitoneale und Cholera-Immunität, Untersuchungen über —. Bontroff. 22. 95. 28.

Digitized by Google

Cholerainfektion. Intraperitoneale und Immunität gegenüber Impfung vom Munde aus 22. 95. 71.
— Schutz gegenüber Prodigiosus und anderer Mikroorganismen. 22. 95. 88.
Cholerakommabacillen. Über einige Arten in Calcutta vorkommender —. Cunningham D. 14. 92. 45.
Choleravibrio. Abtötung in unreinem Wasser. 18. 93. 370.
— Alkoholbildung 22. 95. 17.
— Anreicherung. 20. 94. 125.
— Bildung eines diastatischen Fermentes. 5. 86. 252.
— Bildung flüchtiger Säure durch den —. 22. 95. 9.
— Bildung von Kohlensäure. 22. 95. 19.
— Differentialdiagnose durch Verhalten in Nährgelatine. 20. 94. 129.
— Differentialdiagnose durch Nitroseindolreaktion. 20. 94. 138.
— Differentialdiagnose durch Thierpathogenität. 20. 94. 141.
— Differentialdiagnose gegen B. coli in Fæces-Platten nach 10 Stunden. 21. 94. 138.
— Einfluſs von Wein und Bier. 19. 93. 52.
— Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.
— Empfindlichkeit gegen Sublimat. 18. 93. 360.
— Infektiosität für Tauben. 21. 94. 41.
— in Kaviar. 35. 99. 79.
— in Milch. 12. 91. 133. 23. 95. 67.
— Lebensdauer auf inficierten Eischalen. 23. 95. 161.
— Milchsäurebildung. 22. 95. 6.
— Nitritbildung bei Zusatz von Nitraten. 21. 94. 311.
— Pasteurisieren. 9. 89. 389. 9. 89. 400.
— Toxaibumine. 15. 92. 187.
— Stickstoffproduktion bei Kontakt mit Luft. 22. 95. 176.
— Über Anaërobiose des —. 20. 94. 383.
— Über Schwefelwasserstoffbildung des — im Hühnerei. Kempner W. 21. 94. 317.
— und rote Blutkörperchen. 5. 86. 252.
— und Vibrio Metschnikovi und Cholera Massauah. 22. 95. 301.
— Untersuchungen über die Infektiosität des — und über sein Verhältnis zum Vibrio Metschnikovi. Weibel E. 21. 94. 22.
— Untersuchungen zur Plattendiagnose des —. Elsner M. 21. 94. 223.
— Variabilität. 14. 92. 45.
— Verhalten auf schwach alkalischen Kartoffeln. 19. 93. 15.
— Verhalten im Badewasser. 18. 93. 368.
— Verhalten in Erde. 9. 89. 411. 9. 89. 416.
— Verhalten in Lakmusmolke. 21. 94. 308.
— Verhalten in reinem Quarz- und Marmorboden. 11. 90. 1.
— Verhalten in roher Milch. 23. 95. 170.
— Verhalten im Trinkwasser. 6. 87. 248. 9. 89. 123.
— Verhalten im Wasser. 9. 89. 406. 9. 89. 416. 18. 93. 370.

Digitized by Google

Choleravibrio. Virulenzabnahme bei intraperitonealer Verimpfung von Tier zu Tier. 15. 92. 275. 15. 92. 288.
— Virulenzabnahme durch Älterwerden aërober Kulturen. 15. 92. 267.
— Virulenzsteigerung im Hühnerei. 15. 92. 256. 22. 95. 364.
— Virulenzsteigerung. 21. 94. 22.
— Virulenzveränderungen. 22. 95. 44
— Zersetzung von Blut. 8. 88. 342.
— Zersetzungen zuckerhaltigen Nährmaterials durch den Vibrio cholerae asiaticae Koch. Gosio B. 22. 95. 1.
— Zunahme der Giftigkeit nach Wachstum im Hühnerei. 23. 95. 150.
— s. a. Cholerabacillen, Kommabacillen.
Choleravibrionen. Über das Verhalten der — im Taubenkörper und ihre Beziehungen zum Vibrio Metschnikovi. Salus H. 19. 93. 333.
— Über die Einwanderung von — ins Hühnerei. Wilm. 23. 95. 145.
— und Typhusbacillen. Über die Widerstandsfähigkeit der — gegen niedere Temperaturen. Brehme W. 40. 01. 320.
Christiania. Wohnungen des Arbeiterstandes. 26. 96. 109.
Cladothrix odorifera in Faeces. 26. 96. 231.
— Sporenbildung. 27. 96. 338.
— Über eine thermophile —. Kędzior L. 27. 96. 328.
Clostridium foetidum als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.
Coagulationswasser. 13. 91. 97.
Coffeon. Besitzt das — und die coffeinfreien Kaffeesurrogate eine kaffeeartige Wirkung? Lehmann K. B. u. Wilhelm F. 32. 98. 310.
— Natur und Gewinnung. 32. 98 316.
Colonisation tropischer Länder; Überwindung der sanitären Hindernisse. Heyer E. 16. 93. 312.
Condensed Beer. Sendtner R. 6. 87. 85.
Conditoreiwaren. Erkennung fremder Farbstoffe. 2. 84. 428.
Congrès d'hygiène et de démographie. 9. 89. 471.
Constantinopel. Cholera-Epidemie 1893/94. 23. 95. 371.
Contagiosität-Witterung? Kritisch-epidemiologische Betrachtungen. Altschul Th. 12. 91. 83.
Cyanit als Flammenschutzmittel. 8. 88. 112.
Czaplewskis Keuchhustenbakterium. 40. 01. 89.
Czaplewski-Laser'scher Smegmabacillus. 39. 01. 200.

D.

Dampf. Bedeutung von Spannkraft, Temperatur und Bewegung für Desinfektion. Budde V. 9. 89. 292.
— Erwärmung bei Kondensation. 9. 89. 310.
— Kessel — unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. Helbig C. E. 8. 88. 115.
Darm. Beitrag zur Bakterienflora des —s. Lembke W. 26. 96. 293.
— Berichtigung hiezu. Lembke W. 27. 96. 392.

Digitized by Google

Darm. Weiterer Beitrag zur Bakterienflora des —s. Lembke W. 29. 97. 304.
— s. a. Duodeum.
Darmausscheidung. Vermehrung der — nach Borsäuregenufs. 2. 84. 98.
Darmbakterien. Bedeutung für die Ernährung. 39. 01. 425.
— bei Polartieren. 39. 01. 426.
— Die Bedeutung der — für die Ernährung. Schottelius M. 34. 99. 210.
— s. a. Bakterien in Faeces.
Darmfäulnis. 39. 01. 420.
— Verhinderung durch B. coli commune 36. 99. 388.
— Über — nach Verfütterung von Fleisch tuberkulöser Rinder. Kutscher. 27. 96. 34.
Darmkanal. Das quantitative Vorkommen von Spaltpilzen im menschlichen —e. Jucksdorff W. 4. 86. 355.
Darmpassage. Virulenzänderungen der Bakterien durch —. 11. 90. 303.
Dekortikation des Getreides. 11. 90. 335. 13. 91. 122.
— Einfluſs auf die Ausnutzbarkeit des Brotes. 21. 94. 261.
Denitrifikation. Einfluſs von Säure und Alkali. 30. 97. 285.
— Studien über —. Weissenberg H. 30. 97. 274.
Desinficientien. Bindung an Eiweifskörper. 34. 99. 32.
Desinfektion. Die Bedeutung der Spannkraft, Temperatur und Bewegung des Dampfes bei — in Dampfapparaten. Budde V. 9. 89. 292.
— durch chemische Körper. 20. 94. 223.
— durch Kresole. 9. 89. 212. 12. 91. 359. 14. 92. 127. 17. 93. 618. 25. 95. 328. 34. 99. 31.
— durch Saprol. 18. 93. 35.
— durch Sonnenlicht. 35. 99. 280. 36. 99. 325.
— durch Solveol. 12. 91. 368.
— mit Seifen. 27. 96. 350.
— mit dem Lingnerschen Apparat (Glycoformal). 36. 99. 127.
— Über — mit Sapokresol. Wolf K. 20. 94. 219.
— von Wäsche. 15. 92. 384.
— Zur Kenntnis der Wirkung von Kresolen. 34. 99. 31.
— Zur — von Wohnungen. Cronberg. 13. 91. 294.
Desinfektionsfähigkeit. Beitrag zum experimentellen Studium der — gewöhnlicher Waschseifen. Serafini A. 33. 98. 369.
Desinfektionskraft von Chlorkalk. 24. 95. 239.
Desinfektionsmittel. Heifse — in der Praxis. 15. 92. 379.
— Über die Seifen als —. Reistorffer. 27. 96. 350.
— Über die Wirksamkeit der — bei erhöhter Temperatur. Heider A. 15. 92. 341.
Desinfektionsversuche. Methodik. 15. 92. 343.
Desinfektionswert. Verminderung durch Glycerin. 39. 01. 141.
Desodorisierung durch Kresole. 25. 95. 350.
Deutschhauskaserne in Nürnberg. Die in der — während der Jahre 1877 bis 1882 aufgetretenen Infektionskrankheiten. 2. 84. 49.
Diastatisches Ferment s. Ferment.

Digitized by Google

Diatomeen. Quantitativer Nachweis im Wasser. 20. 94. 186.
— Rolle bei der Flufsreinigung. 20. 94. 188.
— s. a. Flufs-, Rheinplankton.
Differentialmanometer. Über Einrichtung und Gebrauch des —es. Recknagel G. 17. 93. 234.
— zur Bestimmung von Luftgeschwindigkeit. 11. 90. 116.
Diphtherie. Einflufs der Witterung. 40. 01. 1.
— Streptokokkenbefund im Blut. 33. 98. 44. Anm.
Diphtheriebacillen. Pseudo— bei Keuchhusten. 40. 01. 83.
— Über den Einflufs der Kohlensäure auf das Wachstum und die Toxinbildung der —. Schierbeck N. P. 27. 96. 339.
Diphtheriebacillus. Ein experimenteller Beitrag zur Kenntnis des Löfflerschen — und zur ›Blutserumtherapie‹. Wernicke E. 18. 93. 192.
— Über die Immunisierung von Versuchstieren gegen die Mischinfektion mit — und Streptokokken. Bernheim J. 33. 98. 35.
— Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.
— Riesenwuchs auf Kartoffeln. 33. 98. 22.
— und Streptokokken bei Mischinfektion. 28. 97. 144.
— Virulenz nach Züchtung auf Streptokokkenagar. 28. 97. 143.
— Zur Morphologie des —. Meyerhof M. 33. 98. 1.
Diphtherie-Immunisierung durch Fütterung. 18. 93. 214.
Diphtherie-Immunität. Steigerung der — bei Hunden. 18. 93. 221.
Diphtherie-Infektion bei Hunden. 18. 93. 195.
— bei Schafen. 18. 93. 210.
Diptheroide Smegmabacillen. 39. 01. 196.
Diplococcus bei Meerschweinchen-Pneumonien. 39. 01. 285.
Disposition zu Infektionskrankheiten. Bauart der Wohnhäuser und —. 2. 84. 263.
— durch Einatmung schädlicher Gase. 29. 97. 185.
— Über die Beeinflussung der individuellen — durch Wärmeentziehung. I. Abhandlung. Lode A. 28. 97. 344.
— s. a. Widerstandsfähigkeit.
Diuretische Wirkung des Bieres. 7. 87. 354.
Drainage. Reinigende Wirkung. 32. 98. 206.
Duodenum des Menschen. Bakterien. 9. 89. 128.
Durst. Wirkung auf den tierischen Organismus. 14. 92. 281.

E.

Ei als Nährböden. 16. 93. 28.
— Bakterien im —. 16. 93. 367.
— Zersetzung nach Infektion mit Choleravibrio. 15. 92. 184.
— s. a. Hühnerei.
Eier. Über den Chlornatriumgehalt von —n, welche in Kochsalzlösungen verschiedener Konzentration aufbewahrt wurden. Hanna W. 30. 97. 341.
Eichelkakao (Michaelis). 30. 97. 148.

Digitized by Google

Eikonservierung. 16. 93. 369.
Eikonserven s. Tata-Eiweifs.
Eis. Giftiges —. 7. 87. 420.
Eisereme. Ein giftiger Bacillus in —. 27. 96. 308.
Eisen. Bestimmung in Milch, Methode. 7. 87. 300.
— Kolorimetrische Bestimmung von — im Mineral-, Brunnen-, Quell- und Flufswasser. Jolles A. F. 8. 88. 402.
— in Flufs- und Seeboden. 38. 00. 271.
— in Frauenmilch. 7. 87. 304.
— in Milch 7. 87. 286.
Eisenbahnen. Verbreitung der Tuberkulose durch den Personenverkehr. 12. 91. 192.
Eiserner Bestand. Wie läfst sich am besten der sog. — der Truppen im Felde herstellen. Ganser. 3. 85. 500.
Eiweifs. Animalisches und vegetabilisches in der Kost russischer Arbeiter. 9. 89. 44.
— Coagulationswasser. 13. 91. 97.
— Tata—. Helbig C. E. 8. 88. 475.
— S. a. Albuminstoffe.
Eiweifsausscheidung durch Nieren, Wirkung der Milchkuren. 17. 93. 108.
Eiweifsbedarf. Über den — des Erwachsenen mit Berücksichtigung der Beköstigung in Japan. Nakahama T. 8. 88. 78.
— Berechtigung der Voitschen Zahl. 29. 97. 177 Anm.
Eiweifsfäulnis. Untersuchungen über die Ätiologie der —. Bienstock. 36. 99. 335.
— Untersuchungen über die Ätiologie der —. II. Milchfäulnis, Verhinderung der Fäulnis durch Milch, Darmfäulnis. Bienstock 39. 01. 390.
Eiweifsgehalt efsbarer Pilze. 6. 87. 112.
Eiweifsgewinnung und Karbonate im Eiweifs. 17. 93. 543.
Eiweifskörper des Blutserums, Methode der fraktionierten Fällung 20. 94. 214.
— Giftige bei Cholera asiatica 15. 92. 172.
Eiweifslösungen. Fällung durch Alkohol. 40. 01. 360.
Eiweifsmengen. Die beim Erhitzen ausfallenden der Milch. 28. 97. 43.
Eiweifsträger. Über die Anwendung der —, insbesondere des Weizenklebers, in der Nahrung des Menschen. Voit C. 17. 93. 408.
Eiweifszersetzung durch Bakterien. 22. 95. 312.
Elastin. Über das Verhalten des —s im Stoffwechsel des Menschen. Mann C. 36. 99. 166.
Elbvibrio. I. (Wernicke). 21. 94. 172.
— II. 21. 94. 179.
Elektricität. Einwirkung auf oxydierbare organische Substanzen. 13. 91. 220.
— Reinigung der Abwässer durch —. 13. 91. 207.
— Reinigung von Schmutzwässern durch —. 28. 97. 185.
Elektrische Beleuchtung s. Bogenlicht, Glühlicht, München.
Empfindungskreise. Vergröfserung infolge geistiger Abspannung. 24. 95. 131.
Emulsion. Wirkung des Karbolöls in —. 9. 89. 215.

Digitized by Google

Energieverbrauch für gleiche Lichteinheiten. 23. 95. 196.
Entmilzte Tiere. Resistenz gegen Infektionen. 9. 89. 460.
Entwärmungsquotient. 38. 00. 129.
Entwässerungsverhältnisse. Untersuchungen über die — der Stadt Rostock. 30. 97. 185.
Enzyme in thermophilen Bakterien. 33. 98. 183.
— Leimgelatine zum Nachweis tryptischer —. 12. 91. 240.
— Resistenzerhöhung durch Salze. 17. 93. 161.
— Tryptische, Resistenz gegen höhere Temperaturen. 14. 92. 9.
— Wirkung in Gasen. 14. 92. 14.
— Weitere Untersuchungen über die tryptischen — der Mikroorganismen. Fermi C. 14. 92. 1.
— s. a. Ferment.
Epidemiologische Beobachtungen. Bericht über das erste Decennium der —n in der Garnison München. Port. 1. 83. 63.
Erdboden. Experimentelle Untersuchungen über die Verbreitung des Leuchtgases und des Kohlenoxyds im —. Welitschkowsky v. 1. 83. 210.
— s. a. Boden.
Erkältung. Die — als krankheitsdisponierendes Moment. Kifskalt C. 39. 01. 142.
— und Krankheiten. 28. 97. 578.
— Wesen. 39. 01. 167.
Erkältungsgelegenheiten. 39. 01. 172.
Erkältungskrankheiten. 39. 01. 177.
— s. a. Abkühlung.
Erklärung. In Betr. der Arbeit von Dr. H. Bernheim: »Die parasitären Bakterien der Cerialien« nebst weiteren eigenen Versuchen. Lehmann K. B. 9. 89. 350
Ermüdung. Über Beziehungen zwischen geistiger — und Empfindungsvermögen der Haut. Griesbach H. 24. 95. 124.
Ernährung. Die Bedeutung der Darmbakterien für die —. 34. 99. 210.
— in hochwarmen Klimaten. 38. 00. 154.
— Künstliche — der Säuglinge und Frauenmilch. 5. 86. 135.
— Mineralstoffe im Kote bei Mutter- und Kuhmilchnahrung. 31. 97. 115.
— Über die — 8—15jähriger Kinder. Schröder W. 4. 86. 39.
— Über die — des italienischen Universitäts-Studenten. Serafini A. mit Zagato F. 29. 97. 141.
— s. a. eiserner Bestand, Kost, Kot, Volksnahrung.
Ernährungsverhältnisse. Die — der Arbeiterbevölkerung in Centralrufsland. Erismann F. 9. 89. 23.
Erwiderung auf vorstehende Bemerkung. May F. 1. 83. 400.
Erysipel. Über die Ätiologie von — und Puerperalfieber. Hartmann H. 7. 87. 83.
— Überimpfung auf Tiere. 7. 87. 158.
Erysipelas suum s. Schweine-Rotlauf.
Erysipelkokken. Verhalten bei verschiedenen Temperaturen. 7. 87. 216.

Digitized by Google

Erysipelkokken. Wachstumsverhältnisse. 7. 87. 203.
Erysipelkokkeninjektion gegen Milzbrandinfektion. 6. 87. 448.
Eselinnenmilch. Eisengehalt. 7. 87. 305.
Essig. Untersuchung von — auf Mineralsäuren. 2. 84. 198.
— Steiner S. 2. 84. 444.
— Zur quantitativen Bestimmung der Mineralsäuren, speciell der Salz- und Schwefelsäure im —. Hilger A. 8. 88. 448.
Europäer. Hautthätigkeit im Vergleich mit der des Negers. 38. 00. 148.
Exspirationsluft. Neue Untersuchungen über die Giftigkeit der —. Merkel S. 15. 92. 1.
— Über die Giftigkeit der —. Lehmann K. B. und Jessen F. 10. 90. 367.
— s. a. Ausatemluft.

F.

Fabrikgase. Experimentelle Untersuchungen über die Gewöhnung an —. (Ammoniak, Chlor, Schwefelwasserstoff.) Lehmann K. B. 34. 99. 272.
Fabrikräume. Staub in —n. 21. 94. 330.
Fabrikmenage. 15. 92. 395.
Faeces. Cladothrix odorifera in —. 36. 96. 231.
— Bakterien bei gemischter Kost. 4. 86. 372.
— Bakteriengehalt nach Chininaufnahme. 4. 86. 390.
— Coli-ähnliche Mikroorganismen in menschlichen —. 26. 96. 369.
— Fehlen von anaëroben Fäulniskeimen. 39. 01. 421.
— Über den Virulenzgrad der — von Tieren, welche mit pathogenen Bakterien infiziert wurden. Serafini A. 11. 90. 325.
— s. a. Darm, Darmbakterien, Darmkanal, Kot.
Fäkalien. Desinfektion mit Saprol. 18. 93. 43. 18. 93. 66.
Fäkalienproduktion in Städten. 30. 97. 238.
Färbbarkeit von Bakterienmaterial. Studien zur Frage der Beeinflussung der — durch vorhergehende Einwirkung bakterienschädigender Momente. Hieroclès C. X. 28. 97. 163.
Färbung von Bakterien im feuchten Zustande. 39. 01. 323.
Fäulnis, anaërobe. Produkte. 36. 99. 360.
— Bedeutung, anaërober Pilze. 13. 91. 61.
— s. a. Eiweifsfäulnis, Fibrinzersetzung, Fleischfäulnis.
Fäulnisprozesse. Toxalbumine, Darstellung. 15. 92. 211.
Farbe. Chromsaures Blei als — für Gebrauchsgegenstände. 16. 93. 317.
Farbstoff von Mercurialis perennis. 6. 87. 126.
Farbstoffe in Spirituosen. 1. 83. 450
— Über die Erkennung einiger fremder — in Rotweinen, Liqueuren und Konditorwaren. Strohmer F. 2. 84. 428.
Farbstoffbildung. Studien über die Variabilität der — bei Micrococcus pyogenes α aureus (Staphylococcus pyogenes aureus) und einigen anderen Spaltpilzen. Neumann R. 30. 97. 1.
— von Bakterien. Einfluſs reichlicher Luftzufuhr. 37. 00. 24.

Digitized by Google

Favuspilz. Beitrag zur Kenntnis des —es. Munnich J. 8. 88. 246.
Ferment. Diastatisches in Bakterien. 10. 90. 30.
— Diastatisches in Choleravibrionen. 5. 86. 252.
— Diastatisches in thermophilen Bakterien. 33. 98. 184.
— Die Leim und Fibrin lösenden und die diastatischen —e der Mikroorganismen. Fermi C. 10. 90. 1.
— s. a. Enzyme, Labferment.
Fermentausscheidung des Vibrio cholerae. 5. 86. 241.
Fermentbildung. Wirkung der Alkaloide. 14. 92. 37.
Fett. Fälschung von amerikanischem — mit Baumwollölen. 17. 93. 437.
— und Fettsäuren. Über Spaltung und Zersetzung von — im Boden und in Nährflüssigkeiten. Rubner M. 38. 00. 67.
— Weitere Untersuchungen über den Austritt des —es aus der Emulsionsform in der sterilisierten Milch. Renk. 22. 95. 153.
— s. a. Butterfette, Schweinefett, Soxlethscher Extraktor.
Fettausscheidung. Über — aus sterilisierter Milch. Renk Fr. 17. 93. 312. 22. 95. 153.
Fettsäuren. Flüchtige in verschiedenen Buttersorten. 1. 83. 137.
— in Bakterien 22. 95 314.
Feuchtigkeit. Atmosphärische — und Wasserdampfabgabe. Proportionalität. 11. 90. 176.
— Relative — der Atmosphäre und Wirkung auf den Menschen. 3. 67. 183.
— s. a. Luftfeuchtigkeit, Mauerfeuchtigkeit, Wasserdampfabgabe.
Feuchtigkeitsgrad. Bestimmung des —es der Luft. 25. 95. 196.
— des natürlichen Bodens. 1. 83. 285.
Feuchtigkeitsgrenze. Zulässige. 11. 90. 240.
Feuchtigkeitsschwankungen. Über den Einfluss der — unbewegter Luft auf den Menschen während körperlicher Ruhe. Rubner M. und v. Lewaschew. 29. 97. 1.
Fibrin lösende Fermente. 10. 90. 1.
Fibrinzersetzung durch anaërobe Bacillen. 36. 99. 349. 36. 99. 371.
Filteranlagen. 35. 99. 227.
Fieber bei Vögeln. 25. 95. 233.
— s. a. Badfieber.
Fisch und Fleisch. Experimentelle Untersuchungen über das Konservieren von — mit Salzen. Petterson A. 37. 00. 171.
Fischerei und Fischzucht. Die Schädigung von — durch Industrie- und Hausabwässer. Weigelt C. 3. 85. 46.
Flammenschutz. Ein neues Geheimmittel zum —. Helbig C. E. 8. 88. 111.
Flanell. Struktur. 23. 95. 9.
Flaschenglas. Über die Einwirkung von verdünnten Säuren auf —. 2. 84. 68.
Fleisch. Bakterien im gesalzenen —. 37. 00. 190.
— Bakteriologische Prüfung. 32. 98. 282.
— Beiträge zur Kenntnis der Ursache des Rotwerdens des —es beim Kochen nebst einigen Versuchen über die Wirkung der schwefligen Säure auf die Fleischfarbe. Kisskalt K. 35. 99. 11.

Digitized by Google

Fleisch. Die Gewinnung der Albuminstoffe des —es beim Erhitzen. Milroy H. 25. 95. 154.
— Nährwert nach Pökeln. 16. 93. 147.
— Obligate bakteriologische Untersuchung des —es notgeschlachteter Tiere. 20. 94. 292.
— Rotfärbung durch Konservesalz. 40. 01. 313.
— Schwefelwasserstoffabspaltung beim Kochen. 19. 93. 130.
— tuberkulöses. Höhere Fäulnisfähigkeit im Darme. 27. 96. 37.
— Über den Gewichtsverlust des —es beim Erwärmen. Ferrati E. 19. 93. 317.
— Über die Darmfäulnis nach Verfütterung von — tuberkulöser Rinder. Kutscher. 27. 96. 34.
— Über die Veränderungen, welche frisches — und Pökelfleisch beim Kochen und Dünsten erleiden. Nothwang Fr. 18. 93. 80.
— Über die Verwendung tuberkulösen —es zu Genufszwecken. Rumpel O. 26. 96. 386.
— Über eine im — gefundene infektiöse Bakterie. Ein Beitrag zur Lehre von den sog. Fleischvergiftungen. Basenau F. 20. 94. 242.
— s. a. Fisch, Hackfleisch, Muskelfleisch, Pökelfleisch, Rindfleisch.
Fleischbrühe. Wirkung der gebräuchlichen — auf das Herz. 3. 85. 254.
Fleischextrakt. Über die Wirkung des Liebigschen —s mit besonderer Berücksichtigung seiner sog. Giftigkeit. Lehmann K. B. 3. 85. 349.
— Untersuchung des Liebigschen —s. 1. 83. 511.
— Wirkung grofser Dosen. 3. 85. 256.
Fleischextrakte und Bouillonextrakte. Sendtner R. 6. 87. 253.
Fleischfäulnis durch Fäulnisbakterien. 13. 91. 52.
Fleischfarbe, rote durch schwefligsaure Salze. 35. 99. 16.
Fleischkonserven. Ein Beitrag zur Untersuchung von —. Hasterlik A. 17. 93. 440.
— Nachweis von Pferdefleischzusatz. 17. 93. 444.
Fleischkonservierung. Beitrag zur Frage der — mittels Borsäure-, Borax- und schwefligsauren Natron-Zusätzen. Mit einem Anhang, Milchkonservierung betreffend. Lange L. 40. 01. 143.
— durch Borax. 37. 00. 231.
— durch Borsäure. 37. 00. 230.
— durch Einsalzen. 11. 90. 81.
— durch Kochsalz. 37. 00. 184.
— durch Salpeter. 37. 00. 227.
— Über die Verwendbarkeit von Öl zur —. Hieroclès C. X. 33. 98. 155.
Fleischpeptone. Über die — des Handels. König J. 3. 85. 486.
Fleischvergiftung. Bakterien bei —. 32. 98. 277.
— Bac. bovis morbificans. 20. 94. 252. 32. 98. 248.
— Bakteriologische Untersuchungen in einem Falle von —. Günther C. 28. 97. 146.
Fleischvergiftungen. Resistenz der Bakterien bei — gegenüber Kochsalz. 35. 99. 40.

Digitized by Google

Fleischvergiftungen. Weitere Beiträge zur Geschichte der —. Basenau F. 32. 98. 219.
Fleischwaren. Salpetergehalt und Pökelprozefs. 16. 93. 122.
Fliegen. Die Verbreitung von Spaltpilzen durch —. Marpmann G. 2. 84. 360.
— Rolle bei der Fleischverunreinigung. 40. 01. 309.
Flüsse. Bakteriologische und kritische Studien über die Verunreinigung und Selbstreinigung der —. Kabrhel G. 30. 97. 32.
— Lichteinflufs auf Selbstreinigung. 17. 93. 179.
— Rolle der Algen bei Selbstreinigung. 12. 91. 261. 36. 99. 331.
— Schlammbankbildung. 38. 00. 279.
— Stromgeschwindigkeit und Sedimentierung. 38. 00. 191.
— Über die Beteiligung chlorophyllführender Pflanzen an der Selbstreinigung der —. Bokorny Th. 20. 94. 181.
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der —. Spitta O. 38. 00. 160. 38. 00. 215.
— Zur Frage der Selbstreinigung der —. Löw O. 12. 91. 261.
— Zur Frage der Selbstreinigung der —. Pfeiffer L. u. Eisenlohr L. 14. 92. 190.
Flufs- und Kloaken-Wasser. Einflufs des Sonnenlichtes auf Keimzahl. 36. 99. 331.
Flufs- und Seeboden. Eisengehalt. 38. 00. 271.
Flufsboden. Gase des —s. 38. 00. 276.
— Untersuchungen über den Bakteriengehalt des —s in verschiedener Tiefe. Davids. 24. 95. 213.
— Verhältnisse des —s. 38. 00. 266.
Flufsplankton. 38. 00. 160.
Flufsvegetation. 20. 94. 190.
Flufsverunreinigung durch Fäkalien, durch Algenzersetzung vorgetäuscht. 14. 92. 200.
— durch Lösch- und Ladeverkehr. 35. 99. 112.
— Rolle der Notauslässe. 35. 99. 111.
Flufswasser. Bakteriengehalt. 30. 97. 67.
— Beggiatoa und organische Substanz. 14. 92. 190.
— Eisengehalt. 38. 00. 263.
— Oxydative Vorgänge im —. 38. 00. 215.
— Sauerstoffgehalt. 38. 00. 223.
Forellen. Über eine durch Bakterien erzeugte Seuche unter den —. Emmerich R. und Weibel E. 21. 94. 1.
Forelleneier. Verhalten gegenüber schädlichen Wasserbeimengungen. 3. 85. 83.
Formaldehyd im Stoffwechsel der Algen. 12. 91. 265.
— Wandlung in Stärke durch Algen. 14. 92. 204.
Formalindesinfektion mit dem Lingnerschen Apparat. 36. 99. 127.
Formolglycerin. 39. 01. 131.
Frauenmilch. Eisengehalt. 7. 87. 304.
— und künstliche Ernährung der Säuglinge. Raspe Fr. 5. 86. 127.
Frankfurt a. M. Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 267.

Digitized by Google

Freiburg. Rieselfelder. 32. 98. 173.
Friedhofsboden. Feuchtigkeit. 1. 83. 295.
— und Regen. 2. 84. 172.
Fütterungspest. Sektionsbefund. 39. 01. 26.
— Über — und das Verhalten des Pestbacillus im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus. Sata, A. 39. 01. 1.
Fuselöl in Alkoholicis. 1. 83. 445.
— Über den Nachweis des —s in Spirituosen. Uffelmann. 4. 86. 229.
Fufs. Über den Wärmeverlust des bekleideten —es durch Kontakt mit dem Boden. Nothwang, Fr. 15. 92. 314.
Fufsbekleidung. Kohlensäuregehalt unter der —. 27. 96. 306.
— Durchnässung, Hautthätigkeit und Ventilation. 31. 97. 248.
— Wasseraufnahme der — und Wasserverdunstung vom Fufse. 2. 84. 28.
— Zur Hygiene der —. Rubner, M. 31. 97. 217.
Fufskalorimeter nach Rubner. 15. 92. 315.

G.

Gärräume. Luft. 34. 99. 340.
Gärung. Bildung von Bernsteinsäure. 14. 92. 236.
— Mehl- —. 21. 94. 229.
— Über die Produkte der alkoholischen — mit specieller Berücksichtigung der Glycerinbildung. Thylmann V. u. Hilger A. 8. 88. 451.
Gärprodukte. Schädlichkeit bei höherer Temperatur gebildeter —. 12. 91. 53.
Galle. Einwirkung auf Hefe. 12. 91. 25.
Gallisin. Reindarstellungsversuche aus Honig. 10. 90. 434.
Garnison. Gelenkrheumatismus in den bayerischen —en. 9. 89. 98.
— München, Epidemiologische Beobachtungen. 1. 83. 63.
— Typhus in der — Catania. 13. 91. 384.
— s. a. Kaserne, Scharlachepidemie.
Gasanalyse nach Hempel. 5. 86. 196.
Gasbeleuchtung bei Theatervorstellungen. 3. 85. 10.
— Wärmeentwicklung. 22. 95. 148.
Gase im Flufsboden. 38. 00. 276.
Gase und Dämpfe. Experimentelle Studien über den Einflufs technisch und hygienisch wichtiger — auf den Organismus. Lehmann K. B.
I. u. II. Ammoniak und Salzsäuregas. 5. 86. 1.
III. u. IV. Chlor und Brom. 7. 87. 231.
V. Studien über die Absorption von giftigen — durch den Menschen. 17. 93. 324.
VI. Schweflige Säure. 18. 93. 180.
VII. Schwefelkohlenstoff und Chlorschwefel. 20. 94. 26.
VIII. Beiträge zur Kenntnis der Terpentinölwirkung. 34. 99. 321.
IX. Untersuchungen über die langdauernde Wirkung mittlerer Kohlensäuredosen auf den Menschen. 34. 99. 335.

Digitized by Google

Gase und Dünste. Über Prädisposition zu Infektionskrankheiten durch Einatmung der in den verschiedenen Gewerben gewöhnlicheren schädlichen —. Di Mattei E. 29. 97. 185.
Gasflammen. Wärmestrahlung freibrennender —. 23. 95. 235.
— Zum Verhalten von — im abgeschlossenen Raum. Mayer G. 37. 00. 239.
Gasförmige Körper. Eindringen in Gelatine. 7. 87. 333.
Gasgemenge. Bestimmung des Sauerstoffs. 34. 99. 71.
— Sauerstoffbestimmung. Zwei Apparate von Chlopin. 37. 00. 323.
Gasglühlicht. Auersches —. 23. 95. 261.
Gasheizapparate. Untersuchungen über die Verschlechterung der Luft durch —. Knorr R. 11. 90. 86.
Gefängniskost. Aleuronatzusatz zum Brote. 17. 93. 423.
Geisselfrage. Einige Bemerkungen zur —. Lehmann K. B. 34. 99. 198.
Gelatine. Eindringen gasförmiger Körper. 7. 87. 333.
— Flüssig gehaltene —, Einwirkung proteolytischer Fermente. 14. 92. 20.
— Schmelzpunktbestimmung. 31. 97. 94.
Gelatineverflüssigung. Über die Ursache der Hemmung der — durch Bakterien durch Zuckerzusatz. Auerbach W. 31. 97. 311.
Gelatinöse Lösungen und Verflüssigungspunkt der Nährgelatine. von der Heide E. C. 31. 97. 82.
— Zum Erstarren notwendiger Mindestgehalt der Gelatine. 31. 97. 99.
Gelbsucht, katarrhalische. 2. 84. 471.
Gelenkrheumatismus in der Garnison München. 1. 83. 102.
— Über das Vorkommen von — in den bayerischen Garnisonen. Port. 9. 89. 98.
Gelinksches Brot. Ausnutzung. 21. 94. 252.
Gemüse. Abspaltung von Schwefelwasserstoff beim Kochen. 19. 93. 130.
— Schweflige Säure in Konserven. 17. 93. 430.
Generationsdauer von Bakterien. 23. 95. 57. 39. 01. 352.
Genufsmittel. Über den Einfluſs der — auf die Magenverdauung. Ogáta M. 3. 85. 204.
Gerste als Nahrungsmittel. 5. 86. 339.
— Zur Kenntnis der Veränderungen der stickstoffhaltigen Substanzen in den Samen der — während des Keimungsprozesses. Hilger A. und Becke Fr. van der. 10. 90. 477.
Getränke. Warme und kalte — und Pulszahl. 3. 85. 219.
Getreide. Die Dekortikation des —es und ihre hygienische Bedeutung. Wicke, H. 11. 90. 335.
— Nachtrag zur Frage über die Dekortikation des —s. Rubner. 13. 91. 122.
— s. a. Mehl.
Getreidemehl. Untersuchung auf Mutterkorn, Kornrade und Alaun. 2. 84. 201. 24. 95. 228.
Gewebe mit mehreren Grundstoffen. 32. 98. 105.
— Webweise und Wärmeleitungsvermögen. 24. 95. 352.
Gewerbe. Der Staub in den —n. Wegmann H. 21. 94. 359.
— Schädliche Gase in —n s. Gase und Dünste.

Digitized by Google

Gewerbebetriebe. Staub in Fabrikräumen. 21. 94. 330.
Gewerbliche Arbeit. Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 68.
Gewicht. Specifisches — der Bakterien. 11. 90. 384.
Gewöhnung an Fabrikgase. 34. 99. 272.
Giftbildung. Untersuchungen über — verschiedener Vibrionen in Hühnereiern. Bonhoff. 22. 95. 351.
Giftige Gase s. Gase und Dämpfe.
Glas. Kieselsäuregehalt von Flaschenglassorten. 2. 84. 72.
Glasextrakte. Alkali-Wirkung. 35. 99. 159.
Glühlicht. 23. 95. 276.
— ›Glanz‹ des —s. 3. 85. 1.
Glycerin. Beeinflufst — als Lösungsmittel den Desinfektionswert von Antisepticis? Wunschheim O. v. 39. 01. 101.
— Kritische Studien über die quantitative Bestimmung des —s. Suhr E. 14. 92. 305.
— und Alkohol im Biere. 2. 84. 254.
— Wandlung in Stärke durch Algen. 14. 92. 207.
Glycerinbestimmung nach Diez. 14. 92. 309.
— nach v. Toerring. 14. 92. 316.
— nach Planchon. 14. 92. 318.
— Reichsmethode. 14. 92. 323.
Glycerinbildung bei alkoholischer Gärung. 8. 88. 451.
Glycerinseifen mit Antisepticis. 39. 01. 132.
Glycoformal. Zur Desinfektionswirkung des —s unter Anwendung des Lingnerschen Apparates. Schneider J. 36. 99. 127.
Göttingen. Natürliche Beleuchtung in Schulen. 11. 90. 293.
Gourme. Erreger. 34. 99. 2.
Gräberluft. Über den Kohlensäuregehalt der —. Hesse W. 1. 83. 401.
Granitwässer. Beitrag zur Kenntnis der —. Robertson S. 30. 97. 322.
Granulobacillus saccharobutyricus immobilis liquefaciens. 37. 00. 65.
Graz. Wasserwerk. 27. 96. 264.
Grofsstädte. Über Akklimatisation in —n. Weleminsky F. 36. 99. 66.
Grundwasser. Bakterien und —. Renk Fr. 4. 86. 27.
— Bakterien und —. Pfeiffer A. 4. 86. 241.
— Bakterien und —. Zur Gegenwehr. Renk Fr. 4. 86. 246.
— Eindringen von Meerwasser. 40. 01. 281.
— Eindringen von Verunreinigungen in das —. Hofmann Fr. 2, 84. 145.
— Lokale Verunreinigung des —s durch starke landwirtschaftliche Benutzung des Bodens. 2. 84. 65.
— und Bodenfeuchtigkeit. Hofmann Fr. 1. 83. 273.
— und Cholera. 6. 87. 342.
— und Malaria. 40. 01. 208.
— und Typhus. 6. 87. 263. 20. 94. 96.
— s. a. Boden.
Guanin in Bakterien. 18. 93. 324.
Gummisachen. Antimon in —. 15. 92. 134.

Digitized by Google

Gummisachen. Aschengehalt und specifisches Gewicht. 15. 92. 137.
— Über die schädlichen Bestandteile derjenigen —, mit welchen Kinder verschiedenen Alters in Berührung kommen. Bulowsky A. 15. 92. 125.

H.

Haar. Hygroskopisches Wasser. 13. 91. 108.
Haarbedeckung. Einfluſs der — auf Stoffverbrauch und Wärmebildung. Rubner M. 20. 94. 365.
Haarsubstanz. Wärmeleitung. 24. 95. 312.
Haarwasser. Blei in —. 17. 93. 432.
Hackfleisch. Konservierung und Keimzahlen des —s. Stroscher A. 40. 01. 291.
— s. a. Fleisch, Fleischkonservierung.
Haltekinder. Zur Statistik der —. 1. 83. 49.
Hamburg. Cholera 1892. 18. 93. 94.
„Hamburger Sherry". Der sogenannte —. List E. 1. 83. 500.
Handschuh. Einfluſs auf Wärmeabgabe. 9. 89. 85.
Harn. Ätherschwefelsäuren im — nach Borsäuregenuſs. 2. 84. 95.
— Ausscheidung von Jodkalium. 7. 87. 396.
— Phosphorsäure im —. 12. 91. 71.
— Pilztötung konzentrierten —es. 12. 91. 77.
— Studien über die pilztötende Wirkung des frischen —es. Richter E. 12. 91. 61.
Harnmenge nach Biergenuſs. 7. 87. 365.
Harnstoffzersetzung. Beiträge zur Kenntnis des Ablaufs und der Gröſse der durch Mikrococcus ureae liquefaciens bewirkten —. Burchard A. 36. 99. 264.
Harzseifen. 33. 98. 391.
Hauskanäle. Luft. 8. 88. 338.
Haut als wärmeregulatorisches Organ. 39. 01. 56.
— Kohlensäure-Ausscheidung. 16. 93. 215.
— Luftfeuchtigkeit und Wasserdampfabgabe. 23. 95. 184.
— menschliche, Durchgängigkeit für Alkohol. 40. 01. 355.
— Verhalten bei Erysipel. 7. 87. 130.
— s. a. Wärmeabgabe.
Hautatmung. 29. 97. 49.
Hautausscheidungen. Über die Gröſse der — und der Hautquellung im warmen Bade. Spitta O. 36. 99. 45.
Hauttemperatur. Grenzwert der — bei Gefühl der Behaglichkeit. 23. 95. 40.
Hauttätigkeit. Beziehung der Kleidung zur —. 10. 90. 231.
— Vergleichende Untersuchung der — des Europäers und Negers nebst Bemerkungen zur Ernährung in hochwarmen Klimaten. Rubner M. 38. 00. 148.
Hautbekleidungsstoffe. Über die Durchlässigkeit verschiedener — für Wärme. Hartmann J. 14. 92. 380.
Havel. Plankton. 38. 00. 167.
Havelvibrio Wernicke. 21. 94. 192.

Digitized by Google

Hefe des Bieres, Einfluſs auf künstliche Verdauung. 4. 86. 14.
— des Sauerkrauts. 29. 97. 78.
— Einwirkung von Galle. 12. 91. 25.
— Untergang im Organismus durch Phagocytose. 27. 96. 242.
— Verhalten gegenüber sauren Nährmedien. 12. 91. 18.
— Versuche innerlicher Darreichung. 12. 91. 30.
— Schädlichkeit der bei höherer Temperatur gebildeten Gärprodukte. 12. 91. 53.
— Zeitliches Auftreten von Sporen. 12. 91. 9.
Hefearten. Untersuchungen über die Wirkungen der verschiedenen —, welche bei der Bereitung weingeistiger Getränke vorkommen, auf den tierischen und menschlichen Organismus. Neumayer J. 12. 91. 1.
Hefezellen. Künstliche Verdauung und Lebensfähigkeit der —. 4. 86. 20.
Heidelbeerfarbstoff. 8. 87. 405.
Heidelbeerweine und -Säfte. 7. 87. 417.
Heizung. Nieskes Carbon-Natronofen. 16. 93. 196.
Heiz- und Ventilationsanlagen. Die — in Staatslehranstalten des Königreichs Sachsen. Reinhard H. 1. 83. 305.
Helgoland. Süfswasserbrunnen der Düne —s. 40. 01. 266.
Hemd. Nachteile des gestärkten Männer- —s. 32. 98. 52.
Herbivoren, Kupfergehalt. 24. 95. 37.
Hermite-Verfahren der Spüljauchensterilisation. 28. 97. 188.
Herz. Einwirkung der Fleischbrühe. 3. 85. 254.
— Einwirkung der Schlammbäder. 26. 96. 232.
Herzkakao (Stollwerk). 30. 97. 145.
Hesse-Nährboden. Verwendung des —s zur Wasseruntersuchung. 38. 00. 365.
Heydenwasser als Amöbennährboden. 40. 01. 117.
Histonblut. 25. 95. 138.
Hörsäle. Beleuchtung mit indirektem Auerlicht. 29. 37. 107.
— Luft in —n. 3. 85. 127.
Honig. Asche. 10. 90. 430.
— Bestimmung des Zuckers. 10. 90. 417.
— Darstellung von Gallisin. 10. 90. 434.
— Gärrückstand normaler —s. 10. 90. 407.
— Polarisation. 10. 90. 419.
— Verfälschungen. 10. 90. 431.
— Zusammensetzung. 10. 90. 425.
Honigsorten. Beiträge zur Kenntnis reiner —. Moder W. 10. 90. 399.
Hopfenabsud. Reizende Wirkung auf Urogenitalsystem. 7. 87. 382.
Hosenträger. Der Daumsche Tourniquet-Hosenhalter. 33. 98. 187.
— Über —. Buttersack. 16. 93. 73.
Hühner. Verlauf von Milzbrand bei Wärmeentziehung. 28. 97. 364.
Hühnercholera-Epizootie. Über die Möglichkeit einer von Brunnenwasser ausgehenden —. Schönwerth A. 15. 92. 61.
Hühnercholera-Pneumonie bei Tieren. 8. 88. 215.
Hühnercholerabacillen. Infektion durch Inhalation. 8. 88. 190.

Digitized by Google

Hühnerei, Luftgehalt. 20. 94. 375.
— Über Kulturen im — und über Anaërobiose der Cholerabakterien. Hueppe F. und Fajans A. 20. 94. 372.
— Über die Einwanderung des Typhusbacillus in das —. Piorkowski. 25. 95. 145.
— Über die Einwanderung von Choleravibrionen ins —. Wilm. 23. 95. 145.
— Über die im Hühnerei vorkommenden Bakterienarten nebst Vorschlägen zu rationellen Verfahren der Eikonservierung. Zörkendörfer. 16. 93. 369.
Hühnereiweifs. Bakterientötende Wirkung nach Alkalizusatz. 17. 93. 537.
— Bakteriologische und chemische Studien über das —. Scholl H. 17. 93. 535.
— Vergleichende Studien über die Zersetzung des —es durch Vibrionen. Grigorien A. W. 21. 94. 142.
Hühnerkot. Bakterien. 34. 99. 239.
Humor aqueus. Bakterientötende Eigenschaften. 10. 90. 151.
Hydrographie. Die — der Stadt Bamberg und Umgebung. Mayrhofer J. 4. 86. 101.
Hydrologie. Beiträge zur — von Unterfranken. Röttger H. 10. 90. 500.
Hygrometrische Methode der Wasserdampfbestimmung. 14. 92. 341.
Hygroskopisches Wasser s. Wasser.
Hyperämie. Einfluſs auf Bakterien. 39. 01. 152.
Hyperleukocytose. Steigerung der baktericiden Wirkung des Blutes bei —. 28. 97. 315.
Hyphomyceten. Mikromyces Hofmanni. 16. 93. 35.

I.

Ikterus catarrhalis. 2. 84. 471.
Immunsera. Beiträge zur Frage der specifischen Wirkung der —. Mann C. 34. 99. 179.
— Einwirkung auf die zugehörige Bakterienart. 33. 98. 105. 114.
— Gegen zwei verschiedene Erreger. 34. 99. 190.
Immunisierung gegen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 35.
— Über — und Heilung bei der Pneumokokkeninfektion. Bunzl-Federn E. 20. 94. 152.
Immunität. Beziehungen der Agglutination zur —. 33. 98. 70.
— Die Ursache der —, die Heilung von Infektionskrankheiten, speciell des Rotlaufs der Schweine und ein neues Schutzimpfungsverfahren gegen diese Krankheit. Emmerich R. und Mastbaum O. 12. 91. 275.
— gegen Cholera durch Eiextrakte anderer Vibrionen. 22. 95. 390.
— s. a. Choleraimmunität.
Indien. Cholera in —. 3. 85. 129.
Indol kein Indikator für Fäulnis. 39. 01. 395.
Indolbildung bei Bakterien. 30. 97. 308.
Indolreaktion nach Kuhn. 13. 91. 49.
Infektion. Abhängigkeit von der Zahl der Bakterien. 17. 93. 361.
— durch die intakte Lungenoberfläche hindurch. 8. 88. 145.

Digitized by Google

Infektion durch Pneumonie-Diplokokken, Einwirkung künstlich erhöhter Körpertemperatur auf Verlauf. 12. 91. 319.
— mit Hühner-Cholera, Abhängigkeit der erfolgreichen — von der Anzahl der dem Tiere einverleibten Bacillen, sowohl bei intramuskulärer Injektion als bei Fütterung. Schönwerth A. 17. 93. 361.
— Resistenz gegen — bei chronischer CO_2-Vergiftung. 29. 97. 240.
— Resistenz gegen — bei chronischer CS_2-Vergiftung. 29. 97. 247.
— Resistenz gegen — bei chronischer H_2S-Vergiftung. 29. 97. 222.
— Verlauf der intrapleuralen Staphylokokken- — beim Kaninchen. 32. 98. **154**.
— Zur Frage der intestinalen —. Korkunoff A. 10. 90. 485.
— Zur Milzbrand- —. Heim L. 40. 01. 55.
— Zur Kenntnis der Luft- —. 36. 99. 335.
— s. a. Malarische Infektion.
Infektionskrankheiten. Prädisposition zu — durch Einatmung giftiger Gase. 29. 97. 185.
— Prädisposition zu — durch Erkältung. 28. 97. 344.
— Zur Lehre von den kontagiösen —. 12. 91. 84.
Influenza. Einige epidemiologische Erfahrungen von dem Ausbruche der — in Schweden im Jahre 1889—1890. Linroth K. 17. 93. 463.
Inhalation trockener Milzbrandsporen. 8. 88. 165.
Inhalationsapparate für Tierversuche. 8. 88. 168. 8. 88. 192.
Innsbruck. Leitungswasser. 9. 89. 114.
Inspirationsluft. Kohlensäuregehalt im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
Intravaskuläres Blut, Bakterienabtötung. 10. 90. 112.
Irrigation. Über die mechanische Bedeutung der natürlichen — des Auges. Stort G. 13. 91. 395.
Italien. Ernährung der Universitätsstudenten. 29. 97. 141.
— Malaria. 40. 01. 189.
— Volksnahrung in Neapel. 17. 93. 564.

J.

Jägers Bekleidungssystem. 29. 97. 284.
Jahreszeiten und Flufsplankton. 38. 00. 174.
— Schwankungen des Wasserverbrauches. 30. 97. 215.
Japan. Beköstigung der Erwachsenen. 8. 88. 103.
— Kost niponischer (japanischer) Soldaten. 5. 86. 333.
Japaner. Nahrung der —. 1. 83. 352.
Jodkalium. Ausscheidung im Harn. 7. 87. 396.
Jodoform. Antiseptische Wirkung. 7. 87. 309.
Jodol. Antiseptische Wirkung. 7. 87. 329.

K.

Kälte. Verhalten des Körpers im Momente der Einwirkung. 39. 01. 161.
— s. a. Erkältung.
Käse. Ein giftiger Bacillus im —. 27. 96. 308.

Digitized by Google

Käse. Über die Zusammensetzung des überreifen —s. Maggiora A. 14. 92. 216.
Käsereifung. Säure-Bakterien. 37. 00. 345.
— und Milchsäure. 34. 00. 338.
Kaffee als Nährsubstrat für Spaltpilze. 4. 86. 308.
— Einfluſs auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
— Einfluſs auf Zahl der Darmbakterien. 4. 86. 388.
Kaffeeartige Wirkung des Coffeïns. 32. 98. 311.
Kaffeesurrogatwirkung. 32. 98. 325.
Kaiserslautern. Bakteriengehalt öffentlicher Brunnen. 8. 88. 105.
Kalisalze. Gröſsere Dosen und Puls. 3. 85. 265.
Kalkmilch. Vier gegen — sehr resistente Bakterienarten im Kanalwasser. 27. 96. 224.
Kalkmörtel. Festigkeit und Porosität. 9. 89. 245.
— und Mauerfeuchtigkeit. Studien über —. Lehmann K. B. und Nuſsbaum Chr. 9. 89. 139. 9. 89. 228.
Kalktorf als Zwischendeckenfüllung. 5. 86. 290.
Kalkresorption. Beiträge zur Kenntnis der — im Tierkörper. Forster J. 2. 84. 385.
Kalorimeter. Rubners Fuſs—. 15. 92. 315.
Kanalarbeiter. Der Gesundheitszustand der Münchener Kanalarbeiter. Prausnitz W. 12. 91. 351.
Kanalflüssigkeiten. Analysen. 32. 98. 198.
Kanalisation. Die — Münchens. Niedermayer M. 17. 93. 677.
— Untersuchungen zur —. Soyka J. 2. 84. 281.
Kanalwasser. Chemische Beschaffenheit des mit Kalk geklärten —s. 27. 96. 221.
— Desinfektion mit Kalk. 27. 96. 198.
— Tagesschwankung der Zusammensetzung. 18. 93. 380
Kanalwasserreinigung durch fraktionierten Kalkzusatz. 27. 96. 214.
— Hermiteverfahren. 28. 97. 188.
— Über — durch einfaches Sedimentieren ohne fällende Zusätze. Hübner W. 18. 93. 373.
— s. a. Abwasser.
Kaninchen. Verlauf der intrapleuralen Staphylokokkeninfektion beim —. 32. 98. 154.
Karbol s. Carbol.
Kartoffeln. Neue Bakterienarten an —. 38. 00. 332.
— Solanin als Bakterienprodukt. 38. 00. 330.
Kartoffelnährböden für Tuberkelbacillen. 16. 93. 238.
Kartoffelzucker. Nachweis im Weine. 2. 84. 252.
Kaseïn. Abnahme in Frauenmilch. 5. 86. 138.
— und Milchsäurebildung. 18. 93. 1.
— Zersetzung durch Bakterien. 37. 00. 44.
— Zur Frage der Stellung des —s bei der Milchsäuregärung. Kabrhel G. 22. 95. 392.

Digitized by Google

Kaserne. Infektionskrankheiten in der Deutschhaus— in Nürnberg während der Jahre 1877—1882. 2. 84. 49.
Kasernenräume. Luftuntersuchungen. 20. 94. 301.
Kauakt. Über die Zerkleinerung und Lösung von Nahrungsmitteln beim —. Gaudenz J. N. 39. 01. 230.
Kautschukfabrikation. Benzinvergiftungen. 31. 97. 339.
Kautschukschläuche. Absorption aus Leuchtgas. 23. 95. 206.
Kaviar. Choleravibrionen im —. 35. 99. 79.
Keime. Transport durch Luftströmungen. 36. 99. 240.
— Vermehrung in Badeschwämmen. 16. 93. 244.
— Verspritzen von Sandoberfläche bei raschem Einsickern. 36. 99. 239.
Keimgehalt von Butter. 13. 91. 14.
— der Luft, Bestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 275.
— s. a. Bakterien, Bakteriengehalt.
Keimstäubchen. Ablösung von —. 36. 99. 236.
Kellerluft. 8. 88. 307.
Kellerwohnungen. Selbstlüftung. 36. 99. 225.
Kerzen. Einfluss des Dochtes auf die Wärmestrahlung. 23. 95. 230.
— Wärmestrahlung verschiedener Kerzenarten. 23. 95. 227.
Kesselbrunnen. Verhalten von Keimen. 10. 90. 366.
Kesseldampf unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. Helbig C. E. 8. 88. 115.
Keuchhusten. Erreger. 40. 01. 74.
— Zur Epidemiologie und Ätiologie des —s. Rahner R. 40. 01. 63.
Kiefernborken bei Safranverfälschungen. 8. 88. 468.
Kielwasser. Keimgehalt. 12. 91. 416.
Kiel- oder Bilschwasser. Über die Beschaffenheit des —s. Forster J. und Ringeling G. 12. 91. 382.
Kieselsäuregehalt von Flaschenglas. 2. 84. 72.
Kieselsaures Natron. Baktericide Wirkung. 35. 99. 170.
Kinder. Brustumfang. 4. 86. 52.
— Körpergewicht. 4. 86. 48.
— Über die Ernährung 8—15jähriger —. Schröder W. 4. 86. 39.
— Zur Statistik der Kost- und Halte—. Pettenkofer M. v. 1. 83. 49.
Kinderbewahranstalt Gehlsdorf bei Rostock. s. Kost. 4. 86. 55.
Kinderernährung, künstliche. 27. 96. 170.
Kindermehle. Analysen. 27. 96. 164.
Kindernahrungsmittel. Beiträge zur Kenntnis der chemischen Zusammensetzung einiger —. Blauberg M. 27. 96. 119.
— Weitere Untersuchungen über —, nebst kurzen Bemerkungen über die mikroskopische und bakteriologische Prüfung derselben. Blauberg M. 30. 97. 125.
Kinderzwiebacke. 30. 97. 151.
Kläranlagen. Einige Gesichtspunkte für die hygienische Beurteilung von —. Hueppe F. 9. 89. 271.
Kleberschicht des Roggenkorns, blaugefärbter Zellinhalt. 1. 83. 143.

Digitized by Google

Kleberschicht s. a. Dekortikatien, Weizenkleber.
Kleiderluft. Kohlensäuregehalt. 15. 92. 51. 16. 93. 207.
— Über den Kohlensäuregehalt der —. Wolpert H. 27. 96. 291.
Kleidung. Behinderung des Wärmeverlustes. 25. 95. 255.
— Beiträge zur Lehre der Wasseraufnahme durch die —. Reichenbach H. 13. 91. 113.
— Kalorimetrische Versuche am menschlichen Arme bei nasser —. Rubner M. 25. 95. 294.
— Das Wärmeleitungsvermögen der Grundstoffe unserer —. Rubner M. 24. 95. 265.
— Das Wärmeleitungsvermögen der Gewebe unserer —. Rubner M. 24. 95. 346.
— Dicke. 15. 92. 37.
— Dicke der — und Oberflächentemperatur. 23. 95. 32.
— Dicke der Strafsen— in verschiedenen Jahreszeiten. 31. 97. 205.
— Die mikroskopische Struktur unserer —. Rubner M. 23. 95. 1.
— Durchnässung. 31. 97. 189.
— Hosenträger. 16. 93. 73.
— Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer —. 31. 97. 142.
— Hygroskopisches Verhalten der — beim Tragen auf dem Körper. 2. 84. 10.
— Kochsalzausscheidung. 29. 97. 55.
— Lüftungsverhältnisse. 31. 97. 213.
— Luftbewegung in der —. 25. 95. 13.
— Luftwechsel. 8. 88. 51.
— Menschliche — und »Haarkleid« der Tiere. 20. 94. 371.
— Methode zur Bestimmung der Ventilation durch eine —. Schierbeck N. P. 16. 93. 203.
— Reelles Leitungsvermögen. 31. 97. 164.
— Schichttemperaturen. 23. 95. 13.
— Typisches Leitungsvermögen. 31. 97. 163.
— Über die Beziehung der — zur Hautthätigkeit. Cramer E. 10. 90. 231.
— Über die Beziehung des Wassers zur Militär- —. 2. 84. 1.
— und Anpassungsfähigkeit an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 132.
— und Luftfeuchtigkeit. 29. 97. 54.
— Ventilationsbestimmung der —. 16. 93. 203.
— Verhinderung der Wärmeabgabe nach absolutem Mafs. 9. 89. 77.
— Verhalten gefärbter Zeuge gegenüber Wasser und Luft. 1. 83. 418.
— Wärmeregulation und —. Geigel R. 2. 84. 318.
— Wärmeschutz durch lockeres Anliegen. 25. 95. 272.
— Wärmeschutz. Einfluſs der Grundstoffe. 25. 95. 272.
— Wärmeschutz. Einfluſs des Stärkens von Bauwollenstoff. 25. 95. 286.
— Wärmeschutz. Einfluſs der Stoffdicke. 25. 95. 282.
— Wärmeschutz. Verminderung durch Benetzung. 25. 95. 301.
— Wanderung von Schweifs. 31. 97. 193.
— Wärmeabgabe der nassen —. 9. 89. 92.

Digitized by Google

Kleidung. Wasserabgabe der nassen —. 2. 84. 22.
— Zur Wahl der —. 32. 98. 118.
— s. a. Bekleidung, Militärkleidung.
Kleidungsstoffe. Adhäsion nasser —. 15. 92. 58.
— Apparat zur Demonstration der Komprimierbarkeit der menschlichen —. Rubner M. 27. 96. 49.
— Apparat zur Demonstration der Luftdurchgängigkeit von —n. Rubner M. 27. 96. 41.
— aus Wolle, Struktur. 23. 95. 8.
— Komprimierbarkeit. 15. 92. 34.
— Das Strahlungsvermögen der — nach absolutem Mafse. Rubner M. 17. 93. 1.
— Dicke. 15. 92. 30.
— Dicke und Wärmedurchgang. 16. 93. 353.
— Dickenmessung mit Sphärometer. 27. 96. 44.
— Die Komprimierbarkeit der — im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Luftfeuchtigkeit. Rubner M. 27. 96. 51.
— Einflufs der Feuchtigkeit auf das Wärmeleitungsvermögen der —. Rubner M. 25. 95. 29.
— Einflufs der Feuchtigkeit auf Komprimierbarkeit. 27. 96. 63.
— Einflufs der minimalsten Wasserkapazität. 25. 95. 52. 25. 95. 89.
— Einflufs der Webeart auf Wärmeleitungsvermögen. 14. 92. 382.
— Einbettung für mikroskopische Durchschnitte. 23. 95. 3.
— Flächengewicht. 15. 92. 39.
— Luftbewegung und Wärmedurchgang bei —n. Rubner M. 25. 95. 1.
— Luftdurchgängigkeit. 27. 96. 256.
— Mikroskopische Struktur. 23. 95. 1.
— Porenvolumen. 15. 92. 49.
— Permeabilitätskoeffizient. 27. 96. 262.
— Prüfung auf chemische Zusammensetzung. 27. 96. 107.
— Specifisches Gewicht. 15. 92. 41.
— Über das Permeabilitätsverhältnis der — zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. Boubnoff S. 10. 90. 335.
— Über das Verhalten der trockenen — gegenüber dem Wärmedurchgang. Schuster A. 8. 88. 1.
— Über die Permeabilität der —. Rubner M. 27. 96. 249.
— Über einige wichtige Eigenschaften unserer —. Rubner. 15. 92. 29.
— Wärmeabgabe von feuchten —n. Rubner M. 25. 95. 70.
— Wärmestrahlung trockener —. 16. 93. 105.
— Wanderung von Schmutzbestandteilen durch wollene —. 10. 90. 279.
— Wasser in —n. 15. 92. 53.
— s. a. Hautbekleidungsstoffe.
Kleidungsstücke. Beteiligung der einzelnen an der Verunreinigung durch Schweifsbestandteile. 10. 90. 282.
Klima. Formel für austrocknende Wirkung. 25. 95. 225.
— Ernährung in hochwarmem —. 38. 00. 148.

Digitized by Google

Klima s. a. Luft, Witterung, Feuchtigkeit.
Kochgeschirre. Über die Angreifbarkeit der Nickel— durch organische Säuren. Rohde A. 9. 89. 331.
Kochprozess s. Fleisch.
Kochsalz. Einfluſs auf Magenverdauung. 3. 85. 211.
— Konservierung von Fleisch. 37. 00. 184.
— Rolle beim Pökelprozeſs. 16. 93. 128.
— Über die Einwirkung von — auf Bakterien, die bei den sog. Fleischvergiftungen eine Rolle spielen. Stadler E. 35. 99. 40.
Kochsalzausscheidung bei Japanern. 1. 83. 377.
— in die Kleidung. 29. 97. 55.
— mit dem Schweiſse. 10. 90. 250.
Kochsalzgehalt von »Salzeiern«. 30. 97. 341.
Kochsalzlösungen. Über die Einwirkung konzentrierter — auf das Leben von Bakterien. Freytag C. J. 11. 90. 60.
Kochsche Plattenzählmethode und Kleinsche mikroskopische Zählungsmethode. 39. 01. 341.
— Vibrionen s. Choleravibrionen.
Körperlänge von Kindern von 8 bis 15 Jahren. 4. 86. 46.
Körpertemperatur. Die Einwirkung der künstlichen Erhöhung der — auf den Verlauf der Infektion durch Pneumonie-Diplokokken. Walther P. 12. 91. 329.
Kohle und Alkaloide. 2. 84. 313.
Kohlegehalt menschlicher Lungen. 30. 97. 335.
Kohlehydrate und Fäulnis. 39. 01. 406.
— Zersetzung durch den Choleravibrio. 22. 95. 23.
Kohlenoxyd. Chronische Vergiftung und Resistenz gegenüber Infektion. 29. 97. 240.
— Giftwirkung verdünnten —es. 1. 83. 150.
— Nachweis von — in der Luft. 2. 84. 207.
— Über den Nachweis und die Giftigkeit des —es und sein Vorkommen in Wohnräumen. Gruber M. 1. 83. 145.
— Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des —es. Fokker A. P. 1. 83. 503. Gruber M. 2. 84. 244.
— Verbreitung im Erdboden. 1. 83. 210.
Kohlenoxydblut. Eine Reaktion des —es. Rubner M. 10. 90. 397.
Kohlensäure. Bestimmung der gesamten — in Wässern. Robertson S. 30. 97. 312.
— Bestimmung im Mörtel. 9. 89. 154.
— Bestimmung in Luft. Modifikation nach Uffelmann. 8. 88. 263.
— Die Methode von Petterson und Palmquist zur Bestimmung der — in der Luft. Teich M. 19. 93. 38.
— Einfluſs auf Wachstum und Toxinbildung der Diphtheriebacillen. Schierbeck N. P. 27. 96. 339.
— in Gräberluft. 1. 83. 401.
— in Kleiderluft. 16. 93. 207. 27. 96. 291.

Digitized by Google

Kohlensäure. Über den Ursprung der in Kulturgläsern auftretenden —. Hesse W. 28. 97. 307.
— unter der Kopfbedeckung. 27. 96. 304.
Kohlensäure und Wasserdampf. Über den Einfluſs der Lufttemperatur auf die im Zustand anstrengender körperlicher Arbeit ausgeschiedenen Mengen — beim Menschen. Wolpert H. 26. 96. 32.
— Über die —-Ausscheidung des Menschen bei gewerblicher Arbeit und bei Ruhe. Wolpert H. 26. 96. 68.
Kohlensäureausscheidung beim Menschen bei verschiedenen Temperaturen. 39. 01. 307.
— bei verschiedenen Temperaturen. 30. 00. 126.
— durch Haut. 16. 93. 215.
— von Bakterien. 28. 97. 308.
— und Lufttemperatur. 29. 97. 45.
Kohlensäurebildung der gebräuchlichen Beleuchtungsmaterialien. 10. 90. 315.
— der Choleravibrio. 22. 95. 19.
— im Boden durch Bakterien. 11. 90. 32.
Kohlensäuredosen. Wirkung mittlerer — auf den Menschen. 34. 99. 339.
Kohlensäureeinatmung. Verminderung der Widerstandsfähigkeit. 29. 97. 220.
Kohlensäureentwickelung beim Kochen von Gemüsen u. Fleisch. 19. 93. 130.
Kohlensäuregehalt der Bettluft. 27. 96. 306.
— der Kleiderluft. 16. 93. 207. 27. 96. 291.
— der Luft in Gärräumen. 34. 99. 340.
— Der — der Inspirationsluft im Freien und im Zimmer. Lehmann K. B. mit Fuchs G. und Schmid H. 34. 99. 315.
— Über den — der Kleiderluft. Wolpert H. 27. 96. 291.
— Über den —gehalt der Luft in einem Tunnelbau. Hesse W. 2. 84. 381.
Kohlensaure Wässer. Verhalten von Bakterien in —n. 4. 86. 168.
Kohlenstoffgehalt organischer Substanzen. Über eine neue Methode zur Bestimmung des —es. Okada K. 14. 92. 364.
Kohlenwasserstoffe, unverbrannte, bei Leuchtgasbeleuchtung. 22. 95. 109.
Kommabacillen. Bewirken die — selbst vorausgesetzt, sie seien die nächste Ursache der Cholerasymptome, wirklich die epidemische Verbreitung der Cholera? Cunningham D. 9. 89. 406.
Kommabacillenarten. Über zwei neue im Wasser gefundene —. Bonhoff. 19. 93. 248.
Komprimierbarkeit der menschlichen Kleidungsstoffe, Apparat zur Demonstration der —. Rubner M. 27. 96. 49.
— der Kleidungsstoffe, die — im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Feuchtigkeit. Rubner M. 27. 96. 51.
Kongreſs. Der sechste — für innere Medizin. 6. 87. 256.
— Der siebente — für innere Medizin vom 9. bis 12. April 1888 zu Wiesbaden. 8. 88. 143.
— Der 15. — für innere Medizin. 28. 97. 398.
Konjunktivalflüssigkeit. Keimgehalt. 13. 91. 396.
Konjunktivitis. Über traumatische — bei Bergarbeitern. Hofmann Fr. 1. 83. 41.

Digitized by Google

Konserven. Schweflige Säure in Gemüsen. 17. 93. 430.
Konservesalze. 40. 01. 162. 40. 01. 292.
Konservieren von Fisch und Fleisch mit Salzen. 37. 00. 171.
Konservierung. Ei—. 16. 93. 400.
— Fleisch—. 40. 01. 143.
Konstantinopel s. Constantinopel.
Kontagiosität s. Contagiosität.
Kopfbedeckung. Kohlensäuregehalt unter der —. 27. 96. 304.
Kornrade. Chemische Zusammensetzung des Samens. 9. 89. 259.
— Nachweis in Getreidemehl. 2. 84. 204.
Kost. Ausnutzbarkeit. 17. 93. 588.
— der Landbevölkerung im Moskauer Gouvernement. 9. 89. 84.
— Die — der Haushaltungsschule und die Menage der Friedrich Kruppschen Gufsstahlfabrik in Essen. Ein Beitrag zur Volksernährung. Prausnitz W. 15. 92. 387.
— Die — in der Kinderbewahranstalt Gehlsdorf bei Rostock. 4. 86. 55.
— Einfluſs auf Darmflora. 26. 96. 295.
— Über die Ausnutzung gemischter — bei Aufnahme verschiedener Brotsorten. Prausnitz W. 17. 93. 626.
— Über die — der niponischen (japanischen) Soldaten. Mori R. 5. 86. 333.
— s. a. Eiweifs, Ernährung, Nahrung, Volksernährung.
Kostordnung in den italienischen Krankenhäusern. Albertoni P. 34. 99. 244.
Kost- und Haltekinder. Zur Statistik der —. Pettenkofer M. v. 1. 83. 49.
Kot. Cellulosebestimmung. 36. 99. 158.
— Schwefelwasserstoffgehalt. 19. 93. 117.
— s. a. Fäces.
Krankenhäuser. Kostordnung in italienischen —. 34. 99. 244.
Kreislaufstörungen. Milchkuren. 17. 93. 84.
Kreolin. Desinfektionswert. 9. 89. 203.
— Über — und seine wirksamen Bestandteile. 9. 89. 188.
Kreppstoffe. 32. 98. 100.
— Über einige wichtige physikalische Eigenschaften der —. Rubner M. 27.96.78.
Kresol Raschig. 25. 95. 328.
Kresole. Antibakterielle Wirkung bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 359.
— Desinfektionskraft. 9. 89 212.
— Desodorisierende Kraft. 25. 95. 350.
— Giftigkeit für Tiere. 12. 91. 380. 14. 92. 131. 25. 95. 347.
— in Glycerinlösung. 39. 01. 127.
— Über die desinfizierende Wirkung der — und die Herstellung neutraler wässriger Kresollösungen. Hammer H. 12. 91. 359. 14. 92. 116.
— Über die Löslichkeit der — im Wasser und über die Verwendung ihrer wässrigen Lösungen zur Desinfektion. Gruber M. 17. 93. 618.
— Über die maſsanalytische Bestimmung der — und des meta Xylenols mit Brom. Keppler F. 18. 93. 51.
— Zur Kenntnis der Wirkung von —n bei deren Verwendung zur Desinfektion. Schürmayer C. B. 34. 99. 31.

Digitized by Google

Kresole s. a. Trikresol.
Kresollösungen. Beiträge zur desinficierenden Wirkung der —. Schürmayer C. B. 25. 95. 328.
Kriegserfahrungen von 1870/71 betr. Typhus und Ruhr. 7. 87. 76.
Küchen. Selbstlüftung. 36. 99. 224.
Kuhmilch. Eisengehalt. 7. 87. 305.
— Mineralstoffe im Kot bei Ernährung mit —. 31. 97. 115.
Kunstbutter. Keimgehalt und Konservierung. 13. 91. 37.
Kulturen. Nachweis von Schwefelwasserstoff. 16. 93. 14.
Kupfer. Hygienische Studien über —. Lehmann K. B.
I. Die Bestimmung kleiner Kupfermengen in organischen Substanzen. 24. 95. 1.
II. Der Kupfergehalt der menschlichen Nahrungsmittel (z. T. unter Mitwirkung von Dr. Mock, Kant und Lang). 24. 95. 18.
III. Welche Kupfermengen können durch Nahrungsmittel dem Menschen unbemerkt eingeführt werden? (z. T. unter Mitwirkung von Dr. Kant). 24. 95. 73.
IV. Der Kupfergehalt von Pflanzen und Tieren in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 1.
V. Neue kritische Versuche über quantitative Kupferbestimmung beim Vorhandensein geringer Mengen. 30. 97. 250.
VI. Die Wirkung des Kupfers auf den Menschen. 31. 97. 279.
Kupfergefäfse. Lösung von Kupfer durch den Inhalt (Nahrungsmittel). 24. 95. 42.
Kupfergehalt menschlicher und tierischer Organe. 30. 97. 258.
Kupfervergiftungen, akute, beim Menschen. 31. 97. 281.
Kupferzusatz. Absichtlicher — zu Nahrungsmitteln. 24. 95. 63.
Kurzsichtigkeit. Entstehung. 13. 91. 340.
— s. a. Myopie.
Kuttelfleecke. Über die Ausnützung der sogenannten — im Darmkanal des Menschen. Solomin P. 27. 96. 176.

L.

Labferment. Beiträge zur Kenntnis des —es und seiner Wirkung. Sommer L. 31. 97. 319.
Labgerinnung der Milch. Einfluſs von Boraten und Sulfiten. 40. 01. 182.
Lahmanns Baumwollreformkleidung. 29. 97. 288.
— Pflanzennährsalzextrakt. 30. 97. 116.
Landbevölkerung im Moskauer Gouvernement. Kostrationen. 9. 89. 34.
Landwirtschaftliche Bodenbenutzung. Einfluſs auf Grundwasser. 2. 84. 65.
Laminaria. Hygroskopisches Wasser. 13. 91. 108.
Lebendfärbung von Bakterien. 7. 87. 343.
Lebensmittel. Erfahrungen auf dem Gebiete der Kontrolle der — und Gebrauchsgegenstände. Sendtner R. 17. 93. 429.
Lecithin in Bakterien. 18. 93. 325.
Leder. Physikalische Eigenschaften. 31. 97. 222. 31. 97. 265.

Digitized by Google

Leder. Über das Wärmeleitungsvermögen des —s. v. Lewaschew. 31. 97. 259.
Leichenfäulnis. Morphologische Beiträge zur —. Kuhn F. 13. 91. 40.
Leichenwachsbildung. 38. 00. 90.
Leimgelatine. Die — als Reagens zum Nachweis tryptischer Enzyme. Fermi C. 12. 91. 240.
Leim lösende Fermente. 10. 90. 1.
Leimlösungen. Chemisches und physikalisches Verhalten. 31. 97. 83.
Leinen, glattgewebtes. Struktur. 23. 95. 6.
Leinensystem. 32. 98. 32.
Leipzig. Feuchtigkeitsverhältnisse des Bodens. 1. 83. 285.
Leitungswasser. Bericht über die Untersuchung des Berliner —s in der Zeit vom November 1891 bis März 1894. Günther C. und Niemann F. 21. 94. 63.
— Bericht über die Untersuchung des Berliner —s in der Zeit vom April 1894 bis Dezember 1897. Günther C. und Spitta O. 34. 99. 101.
— s. a. Trinkwasser.
Lepra. Ein neues, aus einem Fall von — gezüchtetes Bakterium aus der Klasse der Tuberkelbacillen. Levy E. 30. 97. 168.
Lesen. Einfluſs des —s auf die Pulsfrequenz. 3. 85. 231.
Leuchtflammen. Methodik der Messung der Wärmestrahlung. 23. 95. 219. 33. 98. 316.
— Über Wärmestrahlung von —. Reichenbach H. 33. 98. 315. (Bemerkungen hierzu. Rubner M. 33. 98. 350.)
Leuchtgas. Analysen. 1. 83. 226.
— Einwirkung auf Pflanzen. 22. 95. 130.
— Über die Bewegung des —es im Boden in der Richtung geheizter Wohnräume. Sudakoff A. 5. 86. 166.
— Über die Verbrennungsprodukte des —es und deren Einfluſs auf die Gesundheit. Geelmuyden H. Chr. 22. 95. 102.
— Verbreitung im Erdboden. 1. 83. 210.
— Verbrennungsanalysen. 22. 95. 126.
— Verbrennungswärme. 10. 90. 306.
— Zusammensetzung nach Durchleitung durch die Erde. 1. 83. 215.
Leuchtgasvergiftung nach Bruch des Strafsenrohres. Wolffberg S. 1. 83. 267.
Leuchtkraft. Ausnutzbarkeit. 23. 95. 292.
— Ausnutzbarkeit bei verschiedenen Lichtquellen. 33. 98. 344.
Leukocide Substanzen. Über — in den Stoffwechselprodukten des Staphylococcus pyogenes aureus. Bail O. 30. 97. 348. 32. 98. 133.
Leukocidin. 30. 97. 358. 32. 98. 134. 35. 99. 176.
— Wirkung auf Leukocyten im Tierkörper. 32. 98. 143.
Leukocyten. Allmähliche Abtötung der Keime bei Phagocytose. 31. 97. 19.
— Blasige Degeneration. 32. 98. 171.
— Extraktion der baktericiden Stoffe. 31. 97. 57.
— Extraktion der baktericiden Stoffe durch Glaspulver nach Loewit. 31. 97. 80.
— Extraktion von Alexinen durch fremdes Serum. 37. 00. 290.

Digitized by Google

Leukocyten. Gewinnung gröfserer Mengen. 25. 95. 123.
— Resistenz der baktericiden Stoffe gegen Eintrocknen. 31. 97. 55.
— Über die bakterienfeindlichen Eigenschaften der —. Schattenfroh A. 31. 97. 1.
— Über die Beziehungen der — zur baktericiden Wirkung des Blutes. Hahn M. 25. 95. 105.
— Unterscheidung von lebenden und toten — nach Nakanishi. 40. 01. 392.
— Vitale Sekretion von Alexinen. 37. 00. 307. 40. 01. 393.
— Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Stoffe der —. Schattenfroh A. 35. 99. 135.
Leukocytenextraktstoffe. Identität mit Alexinen. 38. 98. 154.
Leukocytenstoffe. Baktericide — und Salzgehalt des Mediums. 35. 99. 136.
— Baktericide — und globulicide Wirkung des Blutserums. 35. 99. 148.
Licht. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum —. Rubner M. 23. 95. 297.
— Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des —es. Rubner M. 23. 95. 343.
— Farbe des —es in hygienischer Beziehung. 23. 95. 338.
— Magnesium—. 23. 95. 275.
— Über den Einfluſs des —es auf Bakterien und über die Selbstreinigung der Flüsse. Buchner H. 17. 93. 179.
— Wärmeäquivalent. 23. 95. 343.
— s. a. Strahlung.
Licht- und Wärmereiz. Verhältnis von —. 23. 95. 369.
Lichteinheit. Energieverbrauch für die —. 23. 95. 196.
Lichtmessung. Methodik der —. 23. 95. 205.
Lichtquellen. Die strahlende Wärme irdischer — in hygienischer Hinsicht. Rubner M. 23. 95. 87. 23. 95. 193. 23. 95. 297. 23. 95. 343.
Liebigs Fleischextrakt. 1. 83. 511.
— Maltoleguminose. 30. 97. 148.
Lingnerscher Apparat. Desinfektionskraft. 36. 99. 127.
Liqueure. Erkennung fremder Farbstoffe. 2. 84. 428.
Liquor Cresoli saponatus. Desinfektionskraft. 25. 95. 328.
Lissabon. Brunnenwasser. 1. 83. 389.
Lüftung. Selbst—skoefficient kleiner Wohnräume. 36. 99. 220.
— s. a. Ventilation.
Luft. Ammoniakgehalt. 8. 88. 303.
— Arbeiten in komprimierter —. 3. 85. 526.
— Beschaffenheit der — in Baumwollspinnereien. König F. und Bömer A. 20. 94. 295.
— Bestimmung der organischen Substanz. 8. 88. 270.
— bewohnter Räume. Beurteilung. 18. 93. 271.
— Die Bestimmung minimaler Schwefelwasserstoffmengen in der —. Lehmann K. B. 30. 97. 262.
— Durchgängigkeit des Bodens für —. 2. 84. 483.
— Einfluſs auf gefärbte Zeuge. 1. 83. 418.
— Einfluſs auf den Stoffwechsel der Bakterien. 16. 93. 94.

Digitized by Google

Luft, hochwarme. Einfluſs auf körperliche Arbeitskraft. 36. 99. 294.
— in Auditorien. 8. 88. 336.
— in Baumwollespinnereien. 20. 94. 295.
— in Buchdruckereien. 3. 85. 522.
— in Hauskanälen. 8. 88. 338.
— in Hörsälen. 3. 85 127.
— in Kasernen. 20. 94. 301.
— in Kellern. 8. 88. 307.
— in Schlafkammern. 8. 88. 334.
— in Wohnräumen bei Gasbeleuchtung. 22. 95. 144.
— Keimzahlbestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 275.
— Kohlenoxydnachweis. 1. 83. 147.
— Kohlensäurebestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 263.
— kohlensäurereiche, in Gärräumen. 34. 99. 340.
— Kohlensäuregehalt der Inspirations— im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
— Kohlensäuregehalt in den einzelnen Jahreszeiten. 8. 88. 285.
— Nachweis von Ruſs nach Heim. 27. 96. 374.
— Quantitative Staubbestimmungen. 21. 94. 325.
— Relative Trockenheit. 11. 90. 167.
— Ruſsgehalt. 27. 96. 380.
— Schädlicher Chlorgehalt. 7. 87. 280.
— Über die Bestimmung des Feuchtigkeitsgrades der — für physiologische und hygienische Zwecke. Schierbeck N. P. 25. 95. 196.
— Über die Bestimmung der organischen Stoffe der — vermittelst Kaliumpermanganat. Archarow J. 13. 91. 229.
— Über die Untersuchung der organischen Substanzen der —. Nékám D. L. A. 11. 90. 396.
— Verschlechterung durch Gasheizapparate. 11. 90. 86.
— Wirkung relativ trockner —. 3. 85. 187.
— Wirkung sehr feuchter —. 3. 85. 199.
Luftbewegung. Einfluſs auf Wärmeentziehung. 25. 95. 264.
— Wasserdampf- und CO_2-Ausscheidung des Menschen. 33. 98. 206.
— in der Kleidung. 25. 95. 13.
Luftdruckerniedrigung und Wasserdampfabgabe. Nothwang Fr. 14. 92. 337.
Luftdurchgängigkeit von Kleidungsstoffen. Demonstrationsapparat. 27. 96. 41.
Luftdurchgang im Boden, Berechnung. 2. 84. 496
Luftfeuchtigkeit. Einfluſs auf fette Versuchspersonen. 39. 01. 308.
— Einfluſs der relativen — auf das hygroskopische Wasser in den Kleidern. 2. 84. 6.
— Schwankungen der — bei hohen Temperaturen in ihrem Einfluſs auf den tierischen Organismus. Rubner M. 16. 93. 101.
— Stoffzersetzung und Schwankungen der —. Rubner. 11. 90. 243.
— Subjektive Wirkung. 29. 97. 27.
— Thermische Wirkungen der —. Rubner. 11. 90. 255.
— Über den Einfluſs der — auf den Arbeitenden. Wolpert H. 36. 99. 203.

Digitized by Google

Luftfeuchtigkeit. Über die Verteilung der — in München. Oswald G. 8. 88. 117.
— unbewegter und Wasserdampfausscheidung des Menschen bei Ruhe. 29. 97. 1.
— und Wasserdampfabgabe der Haut. 23. 95. 184.
— Wasserdampfausscheidung bei Übernährung. 11. 90. 184.
— Wärmeverlust durch Strahlung und Leitung. 11. 90. 268.
Luftgeschwindigkeit in Ventilationsröhren. 11. 90. 114.
Luftinfektion. Zur Kenntnis der —. Buchner H., Megele L. und Rapp R. 36. 99. 235.
Luftkalorimeter, Rubners. 9. 89. 63.
— selbstregistrierendes von Rubner. 10. 90. 288.
Luftpilze. Über die Bestimmung des entwicklungsfähigen —. Emmerich R. 1. 83. 169.
Luftströmungsgeschwindigkeit, notwendige, zum senkrechten Transport von Keimen. 36. 99. 245.
Luftreinigungsapparat. Arens-Lamb. 21. 94. 349.
Lufttemperaturen. Über die Anpassungsfähigkeit des Menschen an hohe und niedrige —. Rubner M. 38. 00. 120.
— und Empfindung der Bestrahlung. 23. 95. 101.
— und Körperoberflächentemperatur. 23. 95. 19.
— und Kohlensäure- und Wasserdampfausscheidung bei schwerer Arbeit. 26. 96. 32.
— und Wasserdampfabgabe. 10. 90. 187.
Luftuntersuchungen, ausgeführt im hygienischen Institute der Universität Rostock. Uffelmann. 8. 88. 262.
— Über einige — in Kasernenräumen. Wiener E. 20. 94. 301.
Luftverunreinigung durch Badeöfen. 11. 90. 86.
— durch die Beleuchtung. 10. 90. 313. 22. 95. 30.
— durch Verbrennungsgase. Grenze der Wahrnehmbarkeit. 10. 90. 331.
Luftwechsel durch die Kleidung. 8. 88. 51.
— Zur Lehre vom —. Wolffhügel G. 18. 93. 251.
Lunge. Mikroskopische Veränderungen nach Einwirkung von Ammoniak und Salzsäure. 5. 86. 110.
— Notiz über die Wasserdampfausscheidung durch die —. Rubner M. 33. 98. 151.
Lungen. Über den Kohlegehalt menschlicher —. Hanna W. 30. 97. 335.
Lungenentzündungen in der Garnison München. 1. 83. 100.
— s. a. Pneumonie.
Lungenoberfläche. Untersuchungen über den Durchtritt von Infektionserregern durch die intakte —. Buchner H. 8. 88. 145.
Lymphe. Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 393.
Lysol. 12. 91. 366.
— s. a. Kresole.
Lysolseifen. 27. 96. 362.

Digitized by Google

M.

Magensaft. Über die Einwirkung des künstlichen —es auf pathogene Mikroorganismen. Kabrhel G. 10. 90. 382.
Magenschleimhaut. Labreichtum an verschiedenen Stellen. 31. 97. 321.
Magensensationen, unangenehme und Puls. 3. 85. 239.
Magenverdauung. Einfluſs der Genuſsmittel. 3. 85. 204.
Maggis Bouillonextrakt. 6. 87. 255.
Magnesiumlicht. 23. 95. 275.
Mahlprozeſs. Über den — und die chemische Zusammensetzung der Mahlprodukte einer modernen Roggen-Kunstmühle. Falke M. 28. 97. 49.
Mahlzeit und Puls. 3. 85. 247.
Mainwasser. Bakterien des —s. 5. 86. 446.
Malaria. Landwirtschaft und —. 40. 01. 208.
— Prophylaktische Chininkur nach Koch. 40. 01. 238.
— Schutzmaſsregeln gegen Mückenstiche. 40. 01. 245.
— Specificität der Fiebertypen. 22. 95. 232.
— Tierimpfungen. 22. 95. 237.
— Typen in Italien. 40. 01. 215.
— Vogel- und Menschen—. 22. 95. 296.
Malariablut agglutiniert gesundes Blut. 40. 01. 197. 40. 01. 241.
Malariaepidemiologie. Die — nach den neuesten biologischen Forschungen. Celli A. 40. 01. 187.
Malariainfektion. Zur Lehre von der — bei Menschen und Vögeln. Danilewsky B. 25. 95. 227.
Malariaparasiten. Geographische Verbreitung in Italien. 40. 01. 189.
Malariaprophylaxis. Assanierungsarbeiten. 40. 01. 259.
— Die neue —. Celli A. 40. 01. 235.
— Isolierung der Kranken. 40. 01. 243.
Malarische Infektion. Beitrag zum Studium der experimentellen — am Menschen und an Tieren. Di Mattei E. 22. 95. 191.
Maltoleguminose (Liebigs). 30. 97. 148.
Maltonweine. Über — und die Stellungnahme der Wissenschaft zu denselben. List E. 29. 97 96.
Malzdarstellung. Verhalten der N-haltigen Bestandteile des Gerstenkorns bei der —. 10. 90. 480.
Malzextrakt. Ausgangsmaterial für Condensed Beer. 6. 87. 101.
Marienquelle. Die — am Napoleonsteine. Strafsmann Fr. 2. 84. 61.
Marktbutter. Tuberkelbacillenbefunde in der —. Korn O. 36. 99. 57.
Marktmilch. Die normale und — in Budapest. Fuchs D. und Péchy J. 2. 84. 438.
— Über den Schmutzgehalt der Würzburger — und die Herkunft der Milchbakterien. Schulz L. 14. 92. 260.
— Über die Untersuchung der —. Fodor J. v. 2. 84. 365.
Masern. Einfluſs der Witterung. 40. 01. 1.

Digitized by Google

Massage. Untersuchungen über die Wirkung der — auf die Muskeln der Menschen. Maggiora A. 15. 92. 141.
Mauerfeuchtigkeit. Einfluſs der Witterung. 9. 89. 255.
— Ein neuer Apparat für die aräometrische Bestimmung der —. Markl. 38. 00. 367.
— Über die Bestimmung der —. Lehmann B. und Nuſsbaum Chr. 15. 92. 331.
— Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Markl G. 34. 99. 87.
— Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Rossi G. da. 37. 00. 271.
— und Kalkmörtel. 9. 89. 139.
— s. a. Neubauten.
Mauerfeuchtigkeitsbestimmung. Experimentelle Beiträge zur Methodik der —. Ballner F. 37. 00. 310.
Mauern. Künstliche Austrocknung. 9. 89. 178.
— Interstitialventilation. 26. 96. 347.
Maul- und Klauenseuche. Das Bakterium der —. Stutzer A. und Hartleb R. 30. 97. 272.
Medizinalweine s. Weine.
Meerschweinchen. Pneumonie durch Bac. pulmonum glutinosus bedingt. 38. 00. 114.
— Pneumonieepizootie. 39. 01. 276.
Meerwasser. Eindringen in Grundwasser. 40. 01. 281.
Mehl. Das — im Budapester Kleinhandel. Schuchny H. 2. 84. 371.
— Gehalt an Schmutz und Unkraut. 19. 93. 82.
— Gemischte Zusammensetzung von Handelsmarken. 28. 97. 84. 28. 97. 255.
— Quantitative Bestimmung der Rohfaser (Cellulose). 28. 97. 212.
— und **Brot.** Hygienische Studien über — mit besonderer Berücksichtigung der gegenwärtig in Deutschland üblichen Brotkost. Lehmann K. B.
I. Zermahlungsgrad. 19. 93. 71.
II. Unkrautgehalt. 19. 93. 115.
III. Qualitative und quantitative Untersuchungen über den Säuregehalt des Brotes. 19. 93. 363.
IV. Über die hygienische Bedeutung des Säuregehaltes des Brotes (z. T. mit Dr. Cohen und cand. med. G. Weber). 20. 94. 1.
V. Beiträge zur physikalischen Beschaffenheit des Brotes (und Spiro G.). 21. 94. 215.
VI. Über ein direkt aus den Getreidekörnern (ohne Mehlbereitung) hergestelltes Brot (Patent Gelink). 21. 94. 247.
VII. Die Sauerteiggärung. Wolffin A. 21. 94. 268.
VIII. Über das Verschimmeln des Brotes. Welte E. 24. 95. 84.
IX. Einfluſs der menschlichen Verdauungssäfte auf altbackenes und frisches Brot. Jungmann E. 24. 95. 109.
Mehl und Brot. Mutterkornnachweis. 2. 84. 201. 24. 95. 228.
Mehlgärung. 21. 94. 299.
Mehlprodukte. Zusammensetzung der — einer modernen Kunstmühle. 28. 97. 49.

Digitized by Google

Mehlsorten. Der Nährwert der verschiedenen — einer modernen Roggenkunstmühle. Romberg E. 28. 97. 244.
Mellins Nahrung. 30. 97. 152.
Menschliche Organe. Kupfergehalt. 24. 95. 35.
Mercurialis perennis. Farbstoff. 6. 87. 126.
Merkaptan. Abspaltung bei biologischen Prozessen. 19. 93. 183.
— Ausscheidung im Harn. 19. 93. 179.
— Bildung durch Proteus vulgaris. 30. 98. 311.
— Gehalt animaler und pflanzlicher Nahrungsstoffe und -mittel. 19. 93. 161.
— Quantitative Bestimmung. 19. 93. 147.
— Über das Vorkommen von —. Rubner M. gemeinsam mit Niemann F. und Stagnitta-Balistreri. 19. 93. 136.
Metalle. Über die bakterienschädigenden Einwirkungen der —. Thiele H. und Wolf K. 34. 99. 43.
Methylalkohol. Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.
Metz. Trinkwasser 28. 97. 103.
Micrococcus aurantiacus. Farbstoffvariabilität. 30. 97. 14.
— **ureae liquefaciens.** Ablauf und Gröfse der Harnstoffzersetzung. 36. 99. 264.
Mikroben. Über den Einfluſs der Bewegung auf das Wachstum und die Virulenz der —. Schmidt B. 13. 91. 247.
Mikromyces Hoffmanni. Eine neue pathogene Hyphomycetenart. Nach Untersuchungen von Dr. v. Hoffmann-Wellenhof und Th. v. Genser. Gruber. M. 16. 93. 35.
Mikroorganismen. Studien über die Bacterium coli-ähnlichen — normaler menschlicher Fäces. Ehrenfest H. 26. 96. 369.
— Über die Wirkung der stickstoff-wasserstoffsauren Salze auf pflanzliche —. Schattenfroh A. 27. 96. 231.
— s. a. Bakterien.
Mikroorganismus. Über einen neuen für Tiere pathogenen — aus den Sputum eines Pneumoniekranken. Bunzl-Federn E. 19. 93. 326.
„Mikro"-Platten, nach Schattenfroh. 31. 97. 18.
Milch. Bernsteinsäurebildung in — durch Coli, Proteus und Prodigiosus. 39. 01. 411.
— Cholerabacillen. 12. 91. 133. 23. 95. 67. 23. 95. 170.
— Die — als Nährmedium für Cholerakommabacillen. Emmerich E. 12. 91. 133.
— Die normale und Markt— in Budapest. Fuchs D. und Péchy J. 2. 84. 438.
— Eisenbestimmung. 7. 87. 300.
— Erkrankung des Tieres und Säuregrad. 13. 91. 170.
— Fäulniswidrige Kraft. 39. 01. 405.
— Geschmacksveränderung durch Pasteurisieren. 18. 93. 167.
— giftige. 7. 87. 430.
— Häufigkeit des Granulobacillus immobilis in der Markt—. 37. 00. 65 37. 00. 95.
— in Calcutta, Keimgehalt der —. 12. 91. 145.

Digitized by Google

Milch. Infektion mit Bac. bovis morbificans durch die —. 20. 94. 266.
— Keimgehalt. 14. 92. 265.
— Pasteurisieren und —Keime. 3. 84. 497.
— Reinliche Gewinnung. 13. 91. 160.
— Schmutzgehalt. 14. 92. 262.
— sog. baktericide Eigenschaften. 23. 95. 44.
— Sterilisierte, schwächere Widerstandskraft gegen Fäulnis. 39. 01. 418.
— Titrierung durch Barytlösung nach Plaut. 13. 91. 141.
— Über den Gehalt der — an Eisen. Mendes de Leon M. A. 7. 87. 286.
— Über die Beurteilung der — nach dem Verfahren der Säuretitrierung. Plaut C. 13. 91. 133.
— Über die Einwirkung des sog. Pasteurisierens auf die Milch. Geuns J. v. 3. 85. 465.
— Über die beim Erhitzen der — ausfallenden Eiweifsmengen. Solomin P. 28. 97. 43.
— Über die Infektiosität der — perlsüchtiger Kühe. May Ferd. 1. 83. 121. (Bemerkung hierzu. Aufrecht. 1. 83. 397.) (Erwiderung hierauf. May F. 1. 83. 400.)
— Über die Untersuchung der Markt —. Fodor J. v. 2. 84. 365.
— Über Fettausscheidung aus sterilisierter —. Renk. 17. 93. 312. 22. 95. 153
— und Fäulnis. 36. 99. 387.
— und Gärungsvermögen der Milchsäurebakterien. 38. 00. 314.
— Veränderung durch ein peptonisierendes Bakterium. 37. 00. 32.
— Zusatz guten Leitungswassers zu sterilisierter — vor dem Gebrauche. 39. 01. 419.
— s. a. Eselinnenmilch, Frauenmilch, Kuhmilch, Marktmilch, Muttermilch.
Milchbakterien. Herkunft. 14. 92. 260.
— Zur Biologie der peptonisierenden —. Kalischer O. 37. 00. 30.
Milchdrüse. Über die Ausscheidung von Bakterien durch die thätige — und über die sog. baktericiden Eigenschaften der Milch. Basenau Fr. 23. 95. 44.
— Über die Ausscheidung von Mikroorganismen durch die thätige —. Basch K. und Weleminsky F. 35. 99. 205.
Milchfäulnis. 39. 01. 404.
Milchgerinnung. Bakteriologische und chemische Untersuchungen über die spontane —. Günther C. und Thierfelder H. 25. 95. 164.
— Einfluss verschiedener Aufbewahrungstemperatur. 13. 91. 146.
— Einfluss von Borsäure-, Borax- und Natriumsulfitzusätzen. 40. 01. 181.
— Raschheit der — im Magen. 31. 97. 331.
Milchkonservierung. 13. 91. 162. 40. 01. 181.
Milchkuren. Über — bei Kreislaufsstörungen. Oertel J. 17. 93. 84.
Milchsäurebacillen. Abschwächung der Gärfähigkeit durch Züchtung auf Karbolmilch. 38. 00. 310.
Milchsäurebakterien. Über die Variabilität der — mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. Schierbeck N. T. 38. 00. 294.
Milchsäurebildner. Isolierung mit Calciumkarbonatgelatineplatten. 25. 95. 175.

Digitized by Google

Milchsäurebildung durch Choleravibrio. 22. 95. 6.
— durch Vibrionen. 19. 93. 282.
— nach Pasteurisieren der Milch. 3. 85. 467.
Milchsäuregärung. Rolle des Kaseins. 22. 95. 392.
— Über die Beziehungen der Phosphate und des Kaseins zur —. Timpe H. 18. 93. 1.
— Untersuchungen über — und ihre praktische Verwertung. Epstein St. 37. 00. 329.
Militärkleidung. Dicke, Gewicht und Luftgehalt. 27. 96. 109.
— Über das Wärmeleitungsvermögen der zur — dienenden Stoffe. Grimm H. und Bültzingslöwen C. v. 27. 96. 105.
— Über die Beziehungen des Wassers zur —. Müller B. 2. 84. 1.
Milz. Über die Bedeutung der — im Kampfe mit den ins Blut eingedrungenen Mikroorganismen. Kurlow v. 9. 89. 450.
Milzbrand. Behandlung und Heilung durch Erysipelkokkeninjektion. 6. 87. 458.
— bei Hühnern und Ratten nach Wärmeentziehung. 28. 97. 364.
— Die Heilung des —es. Emmerich R. 6. 87. 442.
— Zur Ätiologie des —es. Schrakamp Fr. 2. 84. 335.
Milzbrandbacillen. Auslaugung und Schaumkörperchenbildung im Organismus. 40. 01. 58.
— Rosafärbung mit Methylenblau. 40. 01. 57.
— Sporenbildung auf Weizenextrakt-Agar. 15. 92. 352.
— Sporenbildung bei Anaërobiose. 35. 99. 399.
— Sporenbildung bei verschiedenen Temperaturen und Nährböden. 35. 99. 374.
— Verhalten im Trinkwasser. 6. 87. 248. 9. 89. 124.
— Wachstum im Boden. 2. 84. 343.
— Zur Biologie der —. Weil R. 35. 99. 355.
— Zur Biologie der —. Die Sporenauskeimung. Weil R. 39. 01. 205.
Milzbrand- und Cholerabacillen. Über das Verhalten von — in reinem Quarz und reinem Marmorboden. Manfredi L. und Serafini A. 11. 90. 1.
Milzbrandbacillus. Die Sporenbildung des — auf Nährböden von verschiedenem Gehalt an Nährstoffen. Osborne A. 11. 90. 51.
Milzbrandinfektion. Zur —. Heim L. 40. 01. 55.
Milzbrandpneumonie, künstliche bei Tieren. 8. 88. 210.
Milzbrandsporen. Resistenzerhöhung bei Anwesenheit von Salzen. 17. 93. 169.
— Resistenz gegen Antiseptica im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.
— und **-Stäbchen.** Inhalation von nafs zerstäubten — und von Hühnercholerabacillen. Buchner H. und Enderlen E. 8. 88. 190.
— Verhalten im Tierkörper nach Berührung mit Solveol. 14. 92. 133.
— Versuche über Inhalation trocken zerstäubter —. Buchner H. und Merkel Fr. 8. 88. 165.
Mineralbestandteile der Säuglingsfäces. 31. 97. 115.
Mineralsäuren. Quantitative Bestimmung im Essig. 2. 94. 198. 8. 88. 448.
Mineralstoffe. Die Bedeutung der — für den Organismus. 30. 97. 96.
Mineralwässer. Untersuchung einiger —. Tury A. 2. 84. 446.
Mischinfektion. 33. 98. 35.

Digitized by Google

„Mischserum" gegen Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 50.
Mittagsportionen. Zusammensetzung der — der Neapeler Bevölkerung. 14. 93. 613.
Mörtel. Cement-Kalk—. 17. 93. 35.
— Feuchtigkeitsbestimmung. 38. 00. 366.
— Kohlensäurebestimmung. 9. 89. 154.
— Veränderungen in einem Bau. 9. 89. 223.
— Wassergehalt. 15. 92. 336. 37. 00. 318.
— s. Kalkmörtel, Mauer- und Wandfeuchtigkeit.
Mörtelfeuchtigkeit. Alkoholometrische Bestimmung. 34. 99. 89.
Moldau. Verunreinigung und Selbstreinigung. 30. 97. 48.
Mosel. Das Wasser der — und Seille bei Metz. Holz M. 25. 95. 309.
München. Beleuchtung des Residenztheaters. 1. 83. 384.
— Bericht über das erste Dezennium der epidemiologischen Beobachtungen in der Garnison —. Port. 1. 83. 63.
— Cholera 1854. 3. 85. 167.
— Elektrische Beleuchtung des Hof- und Nationaltheaters. 3. 85. 1.
— Gesundheitszustand der Kanalarbeiter. 12. 91. 351.
— Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 276.
— Typhusmorbidität 1888—1892. 17. 93. 647.
— Verteilung der Luftfeuchtigkeit. 8. 88. 117.
Münchener Butter. Bakteriologische Untersuchungen. 13. 91. 1.
Muskeln. Bestimmung des Bindegewebes in —. 34. 99. 348.
— Einwirkung der Massage auf die Muskelarbeit. 15. 92. 141.
— Wasser- und Aschegehalt bei Durstod. 14. 92. 287.
Muskelfleisch. Einfluſs der Totenstarre auf Gewichtsverlust beim Kochen. 19. 93. 323.
Muskelsystem. Wirkung von Schlammbädern. 26. 96. 271.
Mutterkorn. Die Methoden des Nachweises von — in Mehl und Brot. Gruber M. 24. 95. 228.
— Nachweis in Brot. 2. 84. 201.
Muttermilchnahrung und Mineralstoffe im Kot. 31. 97. 115.
Myopie-Hygiene. Experimentalbeiträge zur —. Poeller F. 13. 91. 335.

N.

Nachruf Max v. Pettenkofer gewidmet. Rubner M. 39. 01. 313.
Nährboden. 30. 97. 403.
— Agar-Gelatine. 21. 94. 124.
— Anpassung der Bakterienzusammensetzung an den —. 28. 97. 11.
— Bleiagar. 30. 97. 305.
— Das Ei als —. 16. 93. 28.
— Einfluſs auf Trocken- und Aschegehalt der Bakterien. 13. 91. 84.
— Einfluſs der Reaktion. 19. 93. 7.
— Gelatine 25%. 21. 94. 140.
— Gelatine, 10% mit hohem Verflüssigungspunkt. 31. 97. 110.

Digitized by Google

Nährboden. Nährstoffgehalt und Sporenbildung. 35. 99. 1.
— pflanzliche für Tuberkelbacillen. 16. 93. 238.
— und Fermentbildung. 14. 92. 25.
— Verflüssigungspunkt der Gelatine. 31. 97. 82.
— Wassergehalt und Wachstum der Bakterien. 34. 99. 200.
— s. a. Gelatine, Nährmaterial.
Nährflüssigkeiten. Zersetzung des Fettes in —. 38. 00. 84.
Nährlösungen gefärbte. Züchtung von Typhusbacillen in —. 7. 87. 341.
— Herstellung steriler zuckerhaltiger — für Vibr. cholerae nach Gosio. 22. 95. 3.
Nährmaterial. Traubenzuckergehalt und Bakterienzusammensetzung. 28. 97. 30.
Nährsalz von R. Gericke. 30. 97. 113.
Nährsalze. Über die chemische Zusammensetzung einiger —, nebst kurzen Bemerkungen über die Bedeutung der Mineralstoffe für den Organismus. Blauberg M. 30. 97. 95.
Nahrung. Kalorienzahlen. 17. 93. 595.
— Die — der Japaner. Scheube B. 1. 88. 352.
— Einwirkung zu heifser —, Tierversuche. 4. 86. 73.
— Eiweifsbedarf Erwachsener. 8. 88. 78.
— s. a. Ernährung, Kost.
Nahrungsmittel. Alkohol als —. 36. 99. 1.
— Beitrag zum Studium der —Konservierung (Wurstwaren). 13. 91. 173.
— Konservierung von —n durch Borsäure. Forster J. 2. 84. 75.
— Kupfergehalt. 24. 95. 42.
— Über die Abspaltung von Kohlensäure, Merkaptan und Schwefelwasserstoff beim Kochen einiger animalischer und vegetabilischer —. Niemann F. 19. 93. 126.
— Zerkleinerung und Lösung durch Kauen. 39. 01. 230.
Nahrungszufuhr und Wasserdampfabgabe. 11. 90. 200.
Naphthalin und Bakterienzahl der Fäces. 4. 86. 355.
Natrium sulfo-ichthyolicum. Antiseptische Wirkung. 7. 87. 332.
Natriumsulfit. Hackfleischkonservierung. 40. 01. 175.
— in Bratwurstfülle. 35. 99. 15.
— in Hackfleischproben. 40. 01. 279.
— Milchgerinnung nach Zusatz. 40. 01. 185.
Naturwein s. Wein.
Neapel. Cholera in —. 2. 84. 412.
— Volksnahrung. 17. 93. 564.
Neapeler Bacillus. Pathogenität. 3. 85. 313.
— Chemisches Verhalten und chemische Differenzierung. 3. 85. 406.
— Resistenz gegen Hitze und Kälte. 3. 85. 431.
Neger. Hautthätigkeit. 38. 00. 152.
Netzhauterregung. Die zur — eben notwendige Energiemenge gemischten Lichtes. 23. 95. 368.
Netzstoffe. 32. 98. 57.

Digitized by Google

Neubauten. Ein Beitrag zu den Trockenheitsverhältnissen der —. Nufsbaum C. 17. 93. 17.
Neuhof. Typhusepidemie. 36. 99. 196.
Neutralsalze. Über den Einfluſs der — auf Serumalexine, Enzyme, Toxalbumine, Blutkörperchen und Milzbrandsporen. Buchner H. 17. 93. 138.
Nickel-Kochgeschirre. Über die Angreifbarkeit der — durch organische Säuren. Rohde A. 9. 89. 331.
Nieren. Einfluſs von Milchkuren. 17. 93. 108.
Nieskescher Carbon-Natron-Ofen. 16. 93. 196.
Nipon s. Japan.
Nitrate und **Nitrite** im Boden. 2. 84. 291.
Nitritbildung durch Choleravibrio. 21. 94. 311.
Nitroso-Indol-Reaktion. 19. 93. 194. 21. 94. 311.
Notausgänge und Flufsverunreinigung. 35. 99. 111.
Nürnberg. Morbidität in der Deutschhauskaserne. 2. 84. 95.
— Typhus. 17. 93. 261.

O.

Oberflächen-Kulturen. Anlage von — durch Besprayung. 19. 93. 25.
Oberkleidung. Nachteile. 32. 98. 112.
Öl. Über die Verwendbarkeit zur Fleischkonservierung. 33. 98. 155.
Öle. Ätherische, antiseptische Wirkung. 7. 87. 325.
— Antiseptische, Einfluſs der Fettarten. 24. 95. 377.
Organische Substanzen. Aufzehrung durch Algen. 14. 92. 202.
— Bestimmung kleiner Kupfermengen. 25. 95. 1.
— der Luft. 8. 88. 270.
— der Luft, Bestimmung mit Kaliumpermanganat. 13. 91. 229.
— Über eine neue Methode zur Bestimmung des Kohlenstoffgehalts der —. Okada K. 14. 92. 364.
— Untersuchung der — der Luft, Verhalten der Chamäleonlösung. 11. 90. 396.
Oxydation. Die — des Ammoniaks im Wasser und im Boden. Uffelmann J. B. 4. 86. 82.
Oxydationsvorgänge. Wirkung kalten Wassers auf —. 39. 01. 48.

P.

Palladiumchlorür. Verhalten bei der Gasanalyse. 5. 86. 191.
Papaya-Fleischpepton. 9. 89. 317.
Paraffinkerzen. Verbrennungswärme. 10. 90. 301.
Pasteurisieren. Einfluſs des —s auf die niederen Organismen in der Milch. 3. 85. 477.
— Über das — von Bakterien. Geuns J. B. v. 9. 89. 369.
— von Rahm. 34. 99. 267.
Pelzsorten. Wärmeleitung 24. 95. 375.

Digitized by Google

Penicillium glaucum. Die Zusammensetzung der Sporen von — und ihre Beziehung zu der Widerstandsfähigkeit derselben gegen äußere Einflüsse. Cramer E. 20. 94. 197.
— Fettkörperchen in — bei Wachstum unter Öl. 33. 98. 159.
Pepsin und Salzsäure. Wirkung auf Bakterien. 10. 90. 385.
Peptonisierende Bakterien s. Milchbakterien.
Peptone. Über — und speciell über Papaya-Fleischpepton. Rüger C. 9. 89. 317.
— s. a. Fleischpeptone.
Peptonblut. Baktericide Wirkung. 10. 90. 110.
Perlsüchtige Kühe. Milch. 1. 83. 121.
Permeabilität der Kleidungsstoffe, Demonstrationsapparat. 27. 96. 41.
— des Bodens für Luft. 2. 84. 483.
— des Bodens für Wasser. 2. 84. 499.
— Über die — der Kleidungsstoffe. Rubner M. 27. 96. 249.
Permeabilitätsverhältnis. Über das — der Kleidungsstoffe zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. Boubnoff S. 10. 90. 335.
Perubalsam. Antiseptische Wirkung. 7. 87. 330.
Pest. Experimentelle Beiträge zur Ätiologie und pathologischen Anatomie der —. I. Sata A. 37. 00. 105.
— Makroskopische und mikroskopische Veränderungen an Versuchstieren. 37. 00. 157.
— s. a. Fütterungspest.
Pestbacillus. Involutionsformen in Pestleichen. 39. 01. 27.
— Verhalten auf verschiedenen Nährböden. 37. 00. 111.
— Verhalten im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus 39. 01. 1.
Peterhof. Choleraimmunität. 10. 90. 55.
Petroleum. Über Beleuchtung mit —. Oberdieck C. 33. 98. 229.
— Verbrennungswärme. 10. 90. 303.
Petroleumlampen. 23. 95. 283.
— Leistung verschiedener Systeme. 33. 98. 265.
— Wärmestrahlung. 33. 98. 334.
Pfeffer. Analyse. 4. 86. 193.
— Extraktbestimmungen. 4. 86. 200.
— im Kleinhandel. Schuchny H. 2. 84. 435.
— Wasser- und Mineralbestandteile. 4. 86. 207.
Pfefferfrucht. Kritische Studien über die chemischen Untersuchungsmethoden der — zum Zwecke der Beurteilung der Reinheit. Röttger H. 4. 86. 183.
Pfeffersorten. Über Analysen echter reiner —. Röttger. 9. 89. 362.
Pferde. Erreger der Adenitis equina. 34. 99. 1.
Pferdefleisch. Nachweis in Konserven durch Jodzahl. 17. 93. 444.
Pflanzen. Chlorophyll führende — und Selbstreinigung der Flüsse. 20. 94. 181.
— Einwirkung des Leuchtgases. 22. 95. 150.
— Kupfergehalt. 24. 95. 19.
— Kupfergehalt in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 3.
Pflanzennährsalzextrakt. Lahmanns. 30. 97. 116.
Phagocytose. 31. 97. 10.

Digitized by Google

Phagocytose. Über die Beziehungen der — zur Alexinwirkung bei Sprofspilzen und Bakterien. Schattenfroh A. 27. 96. 234.
Phenol. Wirkung auf Bakterium coli commune. 21. 94. 104.
— Chemische Reaktion und Giftwirkung. 34. 99. 39.
Phenolderivate. Desinfizierende Wirkung. 12. 91. 359. 14. 92. 127.
Phloxinrot. Zur Lebendfärbung der Bakterien. 7. 87. 345.
Phosphate und Milchsäuregärung. 18. 93. 10.
Phosphorsäure. Eine kolorimetrische Methode zur Bestimmung der — im Wasser. Jolles A. 34. 99. 22.
— im Harn. 12. 91. 71.
Phosphorsäureausscheidung in Harn und Kot nach Borsäuregenufs. 2. 84. 92. 2. 84. 112.
Photometrie. Über praktische — mittels lichtempfindlichen Papiers. I. Crzellitzer A. 38. 00. 317.
Pilze. Das quantitative Vorkommen von —n im menschlichen Darmkanal. Sucksdorff W. 4. 86. 355.
— efsbare, Ausnutzungsversuche. 6. 87. 119.
— Stein—, Analyse. 5. 86. 329.
— Über den Eiweifsgehalt und die Verdaulichkeit der efsbaren —. Uffelmann J. 6. 87. 105.
Piperin. Bestimmung im Pfeffer. 4. 86. 216.
Planktonzählung. 38. 00. 181.
Plattendiagnose des Choleravibrio. 21. 94. 223.
Pleuritis in der Münchener Garnison. 1. 83. 101.
Pilfschstoffe. Antimon in —n. 17. 93. 434.
Pneumobacillus Friedländer, Rosafärbung mit Methylenblau. 40. 01. 61.
Pneumococcus. Kultivierung in Eiern. 20. 94. 136
— Zur Biologie des —. 20. 94. 152.
Pneumokokken. Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 402.
— in der Zwischendecken-Füllung als Ursache einer Pneumonie-Epidemie. Emmerich R. 2. 84. 117.
— Kaninchen-Heilserum. 20. 94. 177.
Pneumokokkeninfektion. Einfluls künstlich erhöhter Körpertemperatur. 12. 91. 329.
— Über Immunisierung und Heilung bei der —. Bunzl-Federn E. 20. 94. 152.
Pneumonie bei Meerschweinchen durch Bac. pulmon. glutinosus. 38. 00. 114.
Pneumonie-Epidemie in der Gefangenenanstalt Amberg 1880. 2. 84. 119.
Pneumonie-Epizootie. Über eine — unter Meerschweinchen. Weber H. 39. 01. 276.
Pneumoniesputum. Neuer pathogener Organismus aus —. 19. 93. 326.
Pneumotoxin. Immunisierung mit —. 20. 94. 165.
Pocken-Epidemie. Bemerkungen über eine kleine — in Stockholm während des Jahres 1884. Wawrinsky R. 8. 88. 351.
Pökeln. Desinfektorische Wirkung. 35. 99. 77.
Pökelfleisch. Veränderung beim Kochen und Dünsten. 18. 93. 80.
Pökelprozefs. 16. 93. 122. 35. 99. 41.

Digitized by Google

Pökelprozefs und Fleischnährwert. 16. 93. 147.
Polarregion. Bakterien im Darm der Tiere. 39. 01. 426.
Porenvolum des Brotes. 21. 94. 216.
Post. Desinfektion der ostindischen — als Choleraschutz. 2. 84. 35.
Präservesalze s. Konservesalze.
Prodigiosus. Farbstoff. 26. 96. 23.
— Geschichtliche und experimentelle Studien über den —. Scheurlen 26. 96. 1.
Propylalkohol. Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.
Proteus. Virulenter in Wasserproben. 36. 99. 193.
Proteusarten. 13. 91. 63.
Pseudodiphtheriebacillen bei Keuchhusten. 40. 01. 83.
Pseudotuberkelbacillen im Urin. 39. 01. 202.
Puerperalfieber. Erysipelkokken als Erreger. 7. 87. 102.
Puls und gröfsere Dosen Kalisalze. 3. 85. 265.
Pulszahl. Einflufs von Sinnesreizen und psychischen Einwirkungen. 3. 85. 231.
— nach Aufnahme warmer und kalter Getränke. 3. 85. 219.
— und Bedeckung des Körpers. 3. 85. 224.
— Über einige, wenig beachtete, wichtige Einflüsse auf die Pulszahl des gesunden Menschen. Bleuler E. und Lehmann K. B. 3. 85. 215.

Q.

Quotient $\frac{\text{Grün}}{\text{Rot}}$ und Wärmestrahlung. 23. 95. 317.

R.

Rademehl. Schädlichkeit des —s im Brote. 9. 89. 267.
Radfahren. Der Kraftverbrauch beim —. Sehrwald. 32. 98. 353.
Rahm. Keimverminderung durch Pasteurisieren. 34. 99. 267.
— und Butter. Über die Herstellung von — frei von gesundheitsschädlichen Organismen. Lehmann K. B. 34. 99. 261.
Ratten. Verlauf des Milzbrandes bei Wärmeentziehung. 28. 97. 364.
Raumwinkel. Verhältnis zur Helligkeit. 17. 93. 222.
Rauschbrandbacillus als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.
Recknagels Differentialmanometer. 11. 90. 16. 17. 93. 234.
Reichert-Meisslsches Verfahren. Kritik. 8. 88. 424.
Reisnahrung der Japaner. 1. 83. 353.
Respirationsapparat. Konstruktion des —s im Berliner Hygienischen Institut. 26. 96. 35.
— Vereinfachter — nach Rubner. 11. 90. 157.
Respirationsversuche an einer fetten Versuchsperson. Schattenfroh A. 38. 00. 93.
— bei wiederholten kalten Bädern. 39. 01. 46.
Rheinplankton. 38. 00. 188.
Rheinwasser. Sauerstoff- und Keimgehalt. 38. 00. 232.

Digitized by Google

Rieselfelder. Die — der Stadt Freiburg i. B. Chemische und bakteriologische Untersuchungen der Kanalflüssigkeit und der Drainwässer. Korn O. 32. 98. 173.
— Fettgehalt. 38. 00. 84.
Rindfleisch. Bindegewebe (Leimgehalt). 34. 99. 359.
Roggenkörner. Über das Vorkommen blau gefärbten Zellinhaltes in der Kleberschicht von —n. Egger E. 1. 83. 143.
Roggenmehle. Ausnützungsversuche. 28. 97. 260.
Roggenmehlprodukte. Chemische Zusammensetzung. 28. 97. 67.
Rohbenzin. Giftigkeit. 31. 97. 369.
Rohfaser. Über eine neue Methode zur quantitativen Bestimmung der —. Lebbin. 28. 97. 212.
Rohwasser. Über die Untersuchung des Stralauer —s auf Cholera- und Typhusbakterien. Günther C. 21. 94. 96.
Rostock. Entwässerungsverhältnisse. 30. 97. 185.
Rote Rüben. Gärung der — (Borscht). 36. 99. 145.
Rotwein. Verhalten von Bakterien im —. 4. 86. 360.
— Erkennung fremder Farbstoffe in —. 2. 84. 428.
— Über den — und Heidelbeerfarbstoff. Nakahama T. 8. 87. 405.
— Untersuchung auf Färbemittel. 1. 83. 474.
Rotzbacillen. Infektion durch die Lunge. 8. 88. 237.
Rubners Fufskalorimeter. 15. 92. 315.
— Luftkalorimeter. 9. 89. 63. 10. 90. 288.
— Respirationsapparat. 11. 90 157.
— Sphärometer. 27. 96. 44.
Ruhe. Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 59.
Ruhr. Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.
Rufs. Nachweis in Luft nach Heim. 27. 96. 374.

S.

Saccharin. Antiseptische Wirkung. 10. 90. 76.
— Zur Wirkung des —s. Jessen F. 10. 90. 64.
Saccharinfrage. Zur —. Lebmann, K. B. 10. 90. 81.
Sachsen. Cholera in —, 1836—74. 3. 85. 167.
— Heiz- und Ventilationsanlagen der Staatslehranstalten. 1. 83. 305.
Säuglinge. Künstliche Ernährung. 5. 86. 135.
Säuglingsfaeces. Über die Mineralbestandteile der — bei natürlicher und künstlicher Ernährung während der ersten Lebenswoche. Blauberg M. 31. 97. 115.
Säuglingskot. Mineralstoffe bei Frauenmilchnahrung. 31. 97. 120.
— Mineralstoffe bei Kuhmilchnahrung. 31. 97. 123.
Säuglingsmortalität. Berechnung der —. 36. 99. 66.
Säuren. Flüchtige —, in Zuckerpeptonkulturen des Choleravibrio gebildet. 22. 95. 9.
— im Brot. 19. 93. 363.

Digitized by Google

Säuren. Einwirkung organischer — auf Nickelgeschirre. 9. 89. 331.
— Einwirkung auf Bakterieidie des Serums. 40. 01. 379.
— mit Glycerin, Desinfektionswert. 39. 01. 109.
— Über die Einwirkung von verdünnten — auf Flaschenglas. Egger E. 2. 84. 68.
Säurewecker. 37. 00. 342.
Safran. Zur Kenntnis des —s und dessen Verfälschungen. Kuntze G., Hilger, A. 8. 88. 468.
Salben. Zur Beurteilung der antiseptischen — und Öle. Scheuerlen. 25. 95. 373.
Salicylsäure. Ein Beitrag zur Frage der Gesundheitsschädlichkeit der —. Lehmann K. B. 5. 86. 483.
— Über den qualitativen Nachweis der — im Bier und Wein. Röse. 4. 86. 127.
Salicylzusatz zu Bier. 5. 86. 486.
Salpeter. Fleischkonservierung. 37. 00. 127.
Salpetergehalt verschiedener Fleischwaren und der Pökelprozefs. Nothwang Fr. 16. 93. 122.
Salpetersäure. Eine neue vereinfachte Untersuchungsmethode zur quantitativen Bestimmung der — im Trinkwasser. Kostjamin N. 38. 00. 372.
— Nachweis im Wein. 2. 84. 374.
Salpetrige Säure bei Leuchtgasverbrennung. 22. 95. 130.
— bei Stearinverbrennung. 10. 90. 325.
— in Fleischbrühe, Rotwerden des Fleisches beim Kochen. 35. 99. 15.
— Schädlichkeit. 15. 92. 229.
— Umwandlung in Salpetersäure. 10. 90. 325.
Salze. Rolle der — bei der Serumwirkung. 10. 90. 169.
— stickstoffwasserstoffsaure, Wirkung auf Mikroorganismen. 27. 96. 231.
Salzlösungen, wässerige und Pulszahl. 3. 85. 242.
Salzsäure in Branntwein. 1. 83. 454.
— Verlust der antiseptischen Wirkung bei Gegenwart von Eiweifskörpern. 10. 90. 393.
Salzsäuredämpfe. Einwirkung auf den Organismus. 5. 86. 16.
Sammetstoffe. Notiz über die hygienische Bedeutung von —n. Rubner M. 27. 96. 102.
Sandfilter. Keimdurchlässigkeit. 22. 95. 341.
Sandfiltration. Doppelte — für centrale Wasserversorgung. Götze E. 35. 99. 237.
— Experimentelle Studien über die —. Kabrhel G. 22. 95. 323.
Saponine in der Kornrade. 9. 89. 259.
„Saprol“, ein neues Desinfektionsmittel. Keiler A. 18. 93. 57.
— Über — und die ›Saprolierung‹ der Desinfektionsmittel. Scheurlen 18. 93. 35.
— Weitere Untersuchungen über —. Scheurlen. 19. 93. 347.
— Bemerkungen hierzu von Pfuhl. 20. 94. 392.
Sarcina mobilis. Farbstoffbildung. 30. 97. 13.
Sauerkraut. Chemische Analyse. 29. 97. 93.

Digitized by Google

Sauerkrautgärung. Bakteriologische und chemische Studien über —. Conrad E. 29. 97. 56.
— Erreger. 29. 97. 56.
Sauerstoff. Ein neues Verfahren zur Bestimmung des — im Gasgemenge. Chlopin G. W. 34. 99. 71.
— Untersuchungen über die Genauigkeit des Winklerschen Verfahrens zur Bestimmung des im Wasser gelösten —es im Vergleich mit der gasometrischen Methode. Chlopin G. W. 27. 96. 18.
— Weitere Untersuchungen über die Methoden zur Bestimmung des in Wasser gelösten —es. Chlopin G. W. 32. 98. 294.
— Zwei Apparate zur Bestimmung des —s in Gasgemengen vermittelst der Titriermethode. Chlopin G. W. 37. 00. 323.
Sauerstoffzehrung im Wasser. Ursachen. 38. 00. 235.
Sauerteig. Spaltpilzflora. 21. 94. 295.
Sauerteiggärung. Bacillus levans. 21. 94. 279.
— Die —. Wolffin A. 21. 94. 268.
— Hefe. 21. 94. 276.
Scharlach. Einfluſs der Witterung. 40. 01. 1.
Scharlachepidemie. Versuche, den Ursprung einer — während des Jahres 1883 im 1. Hess. Inf.-Rgt. Nr. 31 festzustellen. v. Kranz. 2. 84. 449.
Schiffshygiene. Kiel- oder Bilschwasser. 12. 91. 382.
Schiffe. Cholera auf —n. 4. 86. 397.
— Quarantainen. 6. 87. 380.
Schimmelkulturen. Wirkung des Genusses von — auf Mensch und Tier. 24. 95. 102.
Schimmelpilze. Biologie einiger beim Verschimmeln des Brotes beteiligter —. 24. 95. 84.
— Fettzersetzung. 38. 00. 82.
— Wassergehalt und Trockensubstanz. 13. 91. 90.
Schimmelpilz-Mycel. Über die Zusammensetzung des —s. Marschall. 28. 97. 16.
Schimmelpilzsporen. Zusammensetzung und Widerstandsfähigkeit der —. 20. 94. 201.
— Hygroskopicität. 13. 91. 109
— Trockensubstanz. 3. 91. 104.
Schlaf. Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 56.
Schlafzimmer. Luft. 8. 88. 324.
Schlammbäder. Untersuchungen über die physiologische Wirkung der —. Maggiora A. und Levi C. 26. 96. 203.
Schleimhäute. Arterielle Hyperämie infolge Erkältung und Krankheitsdisposition. 39. 01. 171.
Schmutzwässer. Über die Reinigung von —n durch Elektricität. König J. und Remelé C. 28. 97. 185.
Schnaps. Einfluſs auf Magenverdauung. 3. 85. 211.
Schnittbrenner. Strahlungsverhältnisse. 23. 95. 240.

Digitized by Google

Schuhbekleidung. Hygienische Fragen. 31. 97. 217.
— Kontaktflächen. 31. 97. 233.
— Wärmesparung. 15. 92. 323.
— s. a. Fufsbekleidung.
Schulen. Natürliche Beleuchtung in den städtischen — Göttingens. 11. 90. 293.
— s. a. Staatslehranstalten.
Schulhygiene. Schädlichkeit des andauernden Nahsehens. 13. 91. 340.
— Überbürdung. 24. 95. 209.
Schulzimmer. Über die Bedeutung des Raumwinkels zur Beurteilung der Helligkeit in —n. Erismann F. 17. 93. 205.
Schwämme. Ein Beitrag zur Kenntnis der efsbaren —. Strohmer F. 5. 86. 322.
— Über die Bedeutung der efsbaren — als Nahrungsmittel für den Menschen. Saltet R. H. 3. 85. 443.
— zum Abreiben der Wände. 13. 91. 301.
Schweden. Influenza-Ausbruch. 1889—1900. 17. 93. 463.
— s. a. Stockholm.
Schwefel. Die Wanderungen des —s im Stoffwechsel der Bakterien. Rubner M. 16. 93. 78.
Schwefelkohlenstoff. Absorption durch den Menschen. 17. 93. 336.
— Chronische Vergiftung und Resistenz gegenüber Infektion. 29. 97. 247.
— Einfluſs auf den Menschen. 20. 94. 60.
— Einfluſs im Tierversuche. 20. 94. 56.
Schwefelsäure. Nachweis im Branntwein. 1. 83. 454.
Schwefelverbindungen. Über die Menge flüchtiger — in den festen Ausscheidungen. Niemann. F. 19. 93. 117.
Schwefelwasserstoff. Absorption durch den Menschen. 17. 93. 332.
— Giftwirkung auf Tiere. 14. 92. 145.
— Keine Gewöhnung an —. 34. 99. 303.
— Nachweis in Kulturen. 16. 93. 14.
— Wirkung auf den Menschen. 14. 92. 165.
Schwefelwasserstoff-Abspaltung beim Kochen von Gemüsen und Fleisch. 19. 93. 130.
Schwefelwasserstoffbildung bei Bakterien. 30. 97. 304.
— des Choleravibrio im Hühnerei. 21. 94. 317.
— Die Verbreitung der — unter den Bakterien. Stagnitta-Balistreri. 16. 93. 10.
— durch Bakterien, Einfluſs des Sauerstoffs. 16. 93. 63.
— Über den Modus der — bei den Bakterien. Rubner M. 16. 93. 53.
Schwefelwasserstoff-Einatmung und Resistenz gegenüber Infektionen. 29. 97. 222.
Schwefelwasserstoffmengen. Die Bestimmung minimaler — in der Luft. Lehmann K. B. 30. 97. 262.
Schweflige Säure. Bei Leuchtgasverbrennung. 22. 95. 123.
— Freiwerden aus Präservesalzen durch Magensaft. 40. 01. 305.
— in Gemüsekonserven. 17. 93. 430.

Digitized by Google

Schweflige Säure. Einfluſs auf Fleischfarbe. 35. 99. 11.
— Einfluſs auf den Organismus. 18. 93. 180.
— Einwirkungen der — auf das Blut. 2. 84. 242.
— Über die Giftigkeit der —. Ogáta M. 2. 84. 223.
Schwefligsaures Natron s. Natriumsulfit.
Schwefligsaure Salze in Bratwurstfülle. 35. 99. 17.
— s. a. Konservesalze.
Schweine. Untersuchungen über einige seuchenartige Erkrankungen der —. Bunzl-Federn E. 12. 91. 198.
Schweinefett. Jodzahlen. 17. 93. 455.
— Mikroskopie. 17. 93. 458.
— Untersuchungen über — und den Nachweis der gebräuchlichsten Verfälschungen desselben. Neufeld A. 17. 93. 452.
Schweinerotlauf. Schutzimpfungsverfahren. 12. 91. 294.
Schweifs. Chlorgehalt. 36. 99. 49.
— Kochsalzgehalt des —es. 10. 90. 238.
— Nhaltige Körper im —. 10. 90. 246.
Schweifsabgabe. Gesamtmenge. 10. 90. 255.
— Einfluſs der Arbeitsleistung. 10. 90. 257.
— Bei fetten Personen. 38. 00. 103. 39. 01. 309.
Schweifswanderung in der Kleidung. 10. 90. 282. 31. 97. 193.
Schwemmkanalisation von München und Isar. 12. 91. 272.
— s. a. Flufsverunreinigung.
Schwimmbäder. Keimgehalt des Wassers. 19. 93. 233.
Seeplankton. 38. 00. 179.
Seidensorten. Wärmeleitung. 24. 95. 313.
Seidenstoffe. Struktur. 23. 95. 7.
Seifen. Analysen. 33. 98. 375.
— Über die — als Desinfektionsmittel. Reistorfer 27. 96. 350
— s. a. Glycerinseifen, Waschseifen, Harzseifen.
Seille s. Mosel.
Selbstlüftung von Kellerwohnungen. 36. 99. 225.
— s. a. Ventilation.
Selbstreinigung des Bodens. 2. 84. 281. 30. 97. 80.
— der Moldau. 30. 97. 48.
— s. a. Flüsse.
Serodiagnostik der Krankheiten. 33. 98. 84.
Serum. Änderung der Eiweifsarten im — nach Inaktivierung. 28. 97. 341.
— Baktericide Kraft nach Verdünnung mit destilliertem Wasser und Cl Na-Lösung. 10. 90. 164.
— Baktericidie, nach Zusatz von Alkali. 40. 01. 377.
— Baktericidie nach Zusatz von Säure. 40. 01. 379.
— Dialyse des —. 10. 90. 159.
— Einfluſs des Zusatzes nährender Stoffe auf Baktericidie. 10. 90. 139.
— Einfluſs destillierten Wassers auf Aktivität. 17. 93. 138.
— Einfluſs stärkerer Erwärmung auf bakterienfeindliches —. 10. 90. 130.

Digitized by Google

Serum. Eiweifsfällungen. 17. 93. 133.
— Globulicide Wirkung. 17. 93. 120.
— Globulicide Wirkung und baktericide Leukocytenstoffe. 35. 99. 148.
— Kaninchen —, sporicide Kraft. 39. 01. 219.
— Versuche über die Natur der bakterientötenden Substanz im —. Buchner H. und Orthenberger M. 10. 90. 149.
— Widerstandskoeffizient. 35. 99. 325.
— Wirkung von Gefrieren und Wiederauftauen. 10. 90. 133.
— Wirkung von Licht, Wärme, Sauerstoff auf globulicide Eigenschaften. 17. 93. 124.
— s. a. Alexine, Baktericidie.

Serumalexine. Specifische Beeinflussung durch abgetötete Zellen. 35. 99. 319.
— Untersuchungen über die Beeinflussung der — durch Bakterien. Bail O. 35. 99. 284.

Serumfibrinogen. 17. 93. 134.

Serumgewinnung. 10. 90. 126.

Serumwirkung, baktericide. Einfluſs der chemischen Reaktion auf die —. Hegeler A. 40. 01. 375.
— Rolle der Salze. 10. 90. 169.

Sherry. Der sog. ›Hamburger —‹. List E. 1. 83. 508.

Sielwasseranalysen. 30. 97. 192.

Silber. Steigerung der Löslichkeit bei NH_3-Anwesenheit. 34. 99. 64.

Smegmabacillen bei Tieren. 39. 01. 203.
— Beitrag zur Kenntnis der —. Neufeld L. 39. 01. 184.

Smegmabacillus, Ein Verzweigter? 30. 97. 167.

Sodawasser. Steiner J. 2. 84. 436.

Solanin. Die Entstehung des —s in den Kartoffeln als Produkt bakterieller Einwirkung. Weil R. 38. 00. 330.

Soldaten. Kost niponischer (japanischer). 5. 86. 333.

Solveol. 12. 91. 368.
— s. Kresole.

Sonne. Strahlung der — und terrestrische Strahlung. 23. 95. 129.

Sonnenlicht. Einfluſs auf Keimgehalt des Strafsenstaubes. 35. 99. 280.
— Über den Einfluſs des —es auf Bakterien. Kędzior L. 36. 99. 323.
— Wirkung auf Virulenz der Tuberkelbacillen. 25. 95. 361.

Sonnenstrahlen. Durchgängigkeit der Kleidungsstoffe. 10. 90. 335.
— Tiefenwirkung im Boden. 36. 99. 332.

Sonnenstrahlung. Die Messung der — in hygienischer Hinsicht. Cramer E. 20. 94. 313.
— Gang zu den verschiedenen Tageszeiten. 20. 94. 339.
— Über den Einfluſs der — auf Stoffzersetzung, Wärmebildung und Wasserdampfabgabe bei Tieren. Rubner M. u. Cramer E. 20. 94. 345.
— Über die —. Rubner M. 20. 94. 309.
— Wert der Angaben von Vakuumthermometern. 20. 94. 343.

Souterrainluft. 8. 88. 327.

Digitized by Google

Soxhletscher Extraktor. Über eine neue Vorrichtung für analytische Bestimmungen im — —. Robertson S. 30. 97. 318.
Spaltpilze. Das quantitative Vorkommen von — n im menschlichen Darmkanale. Sucksdorff W. 4. 86. 355.
— Die Verbreitung von —n durch Fliegen. Marpmann G. 2. 84. 360.
Specifisches Gewicht der Bakterien. 11. 90. 384.
— des Brotes. 21. 94. 216.
— der Kleidung s. **Kleidung.**
Speisen. Lösung durch Mundspeichel. 39. 01. 251.
— Zerkleinerung beim Kauen. 39. 01. 250.
— Zulässige Temperaturen warmer —. 4. 86. 68.
Spektralfarben. Einfluſs auf Bakterien. 17. 93. 204.
Spektroskopisch-hygienische Studien. Uffelmann J. 1. 83. 443. 2. 84. 196.
Sphärometer mit variierbarer Belastung. Rubner M. 27. 96. 44.
Spirillen aus Cholera-Nostras-Stühlen. 20. 94. 148.
— s. a. Vibrionen.
Spirillum tenue. 26. 96. 173.
— **Undula.** 26. 96. 177.
Spirituosen. Farbstoffe in —. 1. 83. 450.
— Fuselölnachweis. 1. 83. 445. 4. 86. 229.
Sporen bei Hefe. 12. 91. 9.
— Die Ursache der Resistenz der — gegen trockene Hitze. Cramer E. 13. 91. 71.
— Resistenz im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.
— Resistenz und Nährboden. 35. 99. 6.
— s. a. Schimmelpilzsporen.
Sporenauskeimung bei verschiedener Temperatur. 39. 01. 222.
Sporenbildung bei Cladothrix. 27. 96. 338.
— Über den Einfluſs des Nährstoffgehaltes von Nährböden auf die Raschheit der — und die Zahl und Resistenz der gebildeten Sporen. Stephanidis P. 35. 99. 1.
— s. a. Milzbrandbacillen.
Sporicide Kraft des Kaninchenserums. 39. 01. 219.
Spray-Nebel. Transport von Bakterien. 8. 88. 194.
Spree und Dahme, Plankton. 38. 00. 168.
Spreewasser. Die Veränderungen des —s auf seinem Laufe durch Berlin in bakteriologischer und chemischer Hinsicht. Dirksen H. u. Spitta O. 35. 99. 83.
Sprofspilze. Über die Beziehungen der Phagocytose zur Alexinwirkung bei —n und Bakterien. 27. 96. 234.
Sputum. Desinfektion durch Sonnenlicht. 25. 95. 365.
— Untersuchung auf Tuberkelbacillen. 15. 92. 123.
Staatslehranstalten. Heizung und Ventilation in —. 1. 83. 305.
Stärken. Einfluſs des —s von Baumwollstoffen auf deren Wasserdurchlässigkeit. Rubner M. 25. 95. 286.
Städteassanierung und Typhusmortalität. 13. 91. 380.

Digitized by Google

Staphylococcus pyogenes aureus. Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 353.
— Leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten. 30. 97. 348. 32. 98. 133.
— Variabilität der Farbstoffbildung. 30. 97. 1.
Staphylokokkeninfektion. Verlauf der intrapleuralen — beim Kaninchen. 32. 98. 154.
Statistik. Zur lokalistischen —. Rotter E. 2. 84. 45.
Staub. Der — in den Gewerben mit besonderer Berücksichtigung seiner Formen und der mechanischen Wirkung auf die Arbeiter. Wegmann H. 21. 94. 359.
— Mikroskopie und Pathogenität. 21. 94. 335.
Staubbestimmungen. Quantitative — in der Luft nebst Beschreibung eines neuen Staubfängers. Arens C. 21. 94. 325.
Staubfänger nach Arens-Lamb. 21. 94. 349.
Staubinhalationskrankheiten. Prophylaxe. 21. 94. 412.
Stearinkerzen. Verbrennungswärme. 10. 90. 296.
Stechmücken. Leben der — und Malariaepidemie. 40. 01. 199.
Steinkohlenteerbenzin. Über chronische Vergiftungen mit —; vier Todesfälle. Santesson C. G. 31 97. 336.
Steinpilz. Analyse. 5. 86. 329.
Stickstoff in Bakteriensubstanz. 22. 95. 188.
Stickstoff-wasserstoffsaure Salze. Über die Wirkung der — auf pflanzliche Mikroorganismen. Schattenfroh A. 27. 96. 234.
Stickstoffausscheidung. Der Einfluſs gröſserer Wassermengen auf die — beim Menschen. Neumann R. O. 36. 99. 248.
— durch den Schweifs. 10. 90. 267.
Stiefel. s. Fufsbekleidung.
Stockholm. Pockenepidemie 1884. 8. 88. 351.
— Typhus und Trinkwasser. 9. 89. 1.
Stoffe s. Kleidungsstoffe.
Stoffverbrauch. Einfluſs der Haarbedeckung. 20. 94. 365.
Stoffwechsel. Einfluſs der Borsäure auf den —. 2. 84. 90.
— Über das Verhalten des Elastins im — des Menschen. Mann C. 36. 99. 166.
Stoffwechselversuche bei Dursttod. 14. 92. 299.
Stoffzersetzung und Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 243.
Strafhaus. Tuberkulose im Laibacher —. 10. 90. 174.
— s. a. Zuchthaus.
Strahlung dunkle und leuchtende, Methode der Messung. 23. 95. 352.
— Gewinnung absoluter Werte. 17. 93. 11.
Strahlungskonstante. 23. 95. 317.
Strafsenstaub. Über die Bakterien in besprengtem und nicht besprengtem —. Mazuschita T. 35. 99. 252.
Streptokokken im Blute, bei Diphtherie. 34. 98. 44.
— Über die Rolle der — bei der experimentellen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen. Bernheim J. 28. 97. 138.
Streptococcus Equi. Über den —. Cappeletti E. u. Vivaldi M. 34. 99. 1.

Digitized by Google

Streptococcus pyogenes, Übertragungsversuche. 7. 87. 224.
Strohinfus. Eine Amöbe im —. 40. 01. 122.
Strümpfe. Wärmeleitung nasser —. 15. 92. 329.
— Wärmesparung. 15. 92. 321.
Strychnin. Verhalten im Boden. 2. 84. 295.
Studenten. Ernährung der italienischen Universitäts—. 29. 97. 141.
— Finanzielle Lage italienischer —. 29. 37. 154.
Sublimat. Wirkung auf den Choleravibrio. 18. 93. 360.
Süfswasserbrunnen. Die — der Helgoländer Düne. Martini E. 40. 01. 266.
Symbiose von Amöben und Bakterien. 40. 01. 135.
— zwischen B. denitrificans und B. coli oder typhi. 30. 97. 278.

T.

Tabakrauch. Beiträge zur Kenntnis des —es. Abeles M. u. Paschkis H. 14. 92. 209.
— Beiträge zur Kenntnis des —es. Kissling R. 20. 94. 211.
Tageslichtmessungen, photometrische. 17. 93. 49.
Talgkerzen. Verbrennungswärme. 10. 90. 299.
Tapetenpapiere. Staub- (Bakterien-) dichtigkeit. 17. 93. 402.
— Über —. Ein Beitrag zur Hygiene der Wohnungen. Forster J. 17. 93. 393.
Tapezierung in Amsterdam. 17. 93. 406.
Tata-Eiweifs. Helbig C. E. 8. 88. 475.
Tauben. Cholera-Septikaemie. 19. 93. 342.
— Malaria-Impfungen. 22. 95. 254.
Temperatur und Malaria. 40. 01. 222.
— und Kohlensäureausscheidung der Haut. 16. 93. 215.
Temperaturen behaarter Körperstellen. 23. 95. 24.
— der Körperoberfläche bei Schwankungen der Lufttemperatur. 23. 95. 19.
— Einfluſs höherer auf Fermentwirkung. 10. 90. 11.
— Einfluſs verschiedener auf Kohlensäureausscheidung. 29. 97. 45. 38. 00. 126. 39. 01. 307.
— nackter Körperstellen. 23. 95. 22.
— Welche — sind beim Genusse warmer Speisen und Getränke zulässig und zuträglich und worin besteht die Schädigung durch zu heifse Ingesta. Späth F. 4. 86. 68.
Terpentinöle, antiseptische Wirkung. 7. 87. 319.
Terpentinölwirkung bei Tieren. 34. 99. 324.
Tetanusbacillen. Untergang im menschl. Darm. 39. 01. 422.
Theater. Luftverhältnisse bei ausverkauften Häusern. 3. 85. 13.
— Beleuchtung Münchener —. 1. 83. 384. 3. 85. 1.
Thee als Nährsubstrat für Spaltpilze. 4. 86. 368.
— Einfluſs auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
— Kommt den flüchtigen aromatischen Bestandteilen des —s (Theeöl) eine nachweisbare Wirkung auf den Menschen zu? Lehmann K. B. und Tendlau B. 32. 98. 327.

Digitized by Google

Thee. Vorkommen von Blei. 17. 93. 435.
Theinhardts lösliche Kindernahrung. 30. 97. 149.
Thermische Studien über die Bekleidung des Menschen. Rubner M. 23. 95. 13.
Thermometer. Prüfung der ärztlichen —. 15. 92. 240.
Thermophile Bakterien. Beiträge zur Kenntnis. Michaelis G. 36. 99. 285.
— Cladothrix. 27. 96. 328.
— s. a. Bacillus thermophilus.
Thermosäule mit Auffangtrichter. Theorie der Messung damit. 33. 98. 356.
— Messung der Wärme nach absolutem Mafs. 23. 95. 109.
Thränenflüssigkeit. Abspülen von Bakterien durch —. 13. 91. 401.
Thymolglycerin. Desinfektionswert. 39. 01. 131.
Tiere. Impfung mit Malaria. 22. 95. 237.
— Kupfergehalt in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 16.
— Kupfergehalt niederer —. 24. 95. 29.
Timpes Milchpulver. 30. 97. 122.
Torf. Absorption von Alkaloiden. 2. 84. 310.
Torfmoos. Hygroskopisches Verhalten. 5. 86. 283.
Tourniquethosenhalter. Der Daumsche —. Pauli. 33. 98. 187.
Toxalbumine bei Fäulnisprozessen. 15. 92. 210.
— Resistenzerhöhung durch Salze. 17. 93. 261.
Toxinbildung der Diphtheriebacillen, Einfluſs der Kohlensäure. 27. 96. 339.
Toxine aus mit V. cholerae u. W. Metschnikoff geimpften Eiern. 21. 94. 158.
— und Enzyme. 14. 92. 41.
Toxopepton. Cholera —. 15. 92. 207.
Traubenzuckergehalt des Nährbodens, Einfluſs auf Zusammensetzung der Bakterien. 28. 97. 30.
Tribrom-Salol. Über die Zersetzung des — durch den tierischen Organismus. Fajans A. 20. 94. 384.
Trikots. 32. 98. 77.
Tikresol (Schering). Über den Desinfektionswert des —s. Hammerl H. 21. 94. 198.
Trinkwasser. Das — von Metz und Umgebung. Holz. 28. 97. 103.
— Die Gewinnung von keimfreiem — durch Zusatz von Chlorkalk (Verfahren von M. Traube). Lode A. 24. 95. 236.
— Innsbrucker Leitungswasser. 9. 89. 114.
— Reinigung durch Elektrolyse nach Oppermann. 28. 97. 192.
— Salpetersäuregehalt, neue quantitative Untersuchungsmethode. 38. 00. 372.
— Sauerstoffgehalt. 27. 96. 30.
— Über das Verhalten pathogener Bakterien im —. Kraus C. 6. 87. 234.
— und Typhus in Stockholm. 9. 89. 1.
— Untersuchungen über die Mikroorganismen des —s und ihr Verhalten in kohlensauren Wässern. Leone C. 4. 86. 168.
— Verhalten des Typhusbacillus. 10. 90. 464.
— Verhalten einiger pathogener Bakterien im —. 9. 89. 113.
— Wirkung des reinen und verunreinigten —s. 3. 85. 118.
— s. a. Leitungswasser.

Digitized by Google

Trinkwassertheorie. Die — und die Cholera-Immunität des Forts William in Calcutta. Pettenkofer M. v. 3. 85. 147.
— s. a. Cholerafrage.
Trinkwasserverhältnisse. Die — von Würzburg. Röttger H. 12. 91. 221.
Tropen. Ernährung. 38. 00. 154.
— Kolonisation. 16. 93. 312.
Trypsin s. Fermente.
Tuberkelbacillen. Abnahme der Virulenz nach Züchtung auf Kartoffeln. 16. 93. 280.
— Beitrag zur Untersuchung auf —. Ketel B. A. v. 15. 92. 109.
— Cellulose Freiheit. 21. 94. 61.
— in der Marktbutter. 36. 99. 57.
— Über das Wachstum von — auf pflanzlichen Nährböden. Sander. 16. 93. 238.
— Über die Einwirkung von hohen Temperaturen auf —. Man C. de. 18. 93. 133.
— Wirkung des Sonnenlichtes auf die Virulenz der —. Migneco F. 25. 95. 361.
Tuberkelbacillenähnliche Smegmabacillen. 39. 01. 195.
Tuberkulöses Fleisch. Ausnutzbarkeit. 26. 96. 397.
— höhere Fäulnisfähigkeit im Darm. 27. 96. 37.
— Verwendung zu Genufszwecken. 26. 96. 386.
Tuberkulöse Organe. Über den Cellulosegehalt —r—. Nishimura T. 21. 94. 52.
Tuberkulose. Die — im Laibacher Strafhause und ihre Bekämpfung. Keesbacher F. 10. 90. 174.
— Die — im Zuchthause zu Kaisheim. Schäfer Fr. 10. 90. 445.
— Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. 1. 83. 121.
— Über die Verbreitung der — durch den Personenverkehr auf Eisenbahnen. Prausnitz W. 12. 91. 192.
Tunnelbau. Kohlensäuregehalt der Luft. Hesse W. 2. 84. 381.
Typhus. Das Trinkwasser der Rutana und der — in Catania von 1887 bis 1892. Di Mattei E. 20. 94. 78.
— Diarrhoe und Trinkwasser in Stockholm. Linroth Kl. 9. 89. 1.
— Die Abnahme des — in den Münchner Kasernen. Schuster A. 17. 93. 497.
— Einfluſs der Witterung. 40. 01. 1.
— Einfluſs der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von —. Fodor J. v. 2. 84. 257.
— Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.
— und Abwasserleitungen. 9. 89. 10.
— und Grundwasser. Bremen. 6. 87. 271.
— und Jahreszeiten. 13. 91. 351.
— und Regenmengen, Grundwasser etc. 13. 91. 356. 6. 87. 264. 20. 94. 96.
— und Ruhr im Lichte der Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.
— Verbreitung durch Trinkwasser. 17. 93. 293.
— s. a. Abdominaltyphus, Typhusbewegung, -Morbidität, -Mortalität.
Typhusähnliche Wasserbakterien. 22. 95. 91.
Typhusbacillus. Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 354.

Digitized by Google

Typhusbacillus. Ein Beitrag zur Kenntnis des Verhaltens des — im Trinkwasser. Karlinski J. 10. 90. 464.
— Einfluſs von Wein und Bier. 19. 93. 59.
— Einwanderung in das Hühnerei. 25. 95. 145.
— Empfindlichkeit gegen Carbolsäure. 39. 01. 377.
— Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.
— Kohlensäurebestimmung zur Differenzialdiagnose. 14. 92. 374.
— Nachweis im Wasser. 36. 99. 183.
— Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 72.
— Resistenz gegen niedere Temperaturen. 40. 01. 344.
— Resistenz gegen Pasteurisieren. 9. 89. 401.
— Säurebildung in Milch. 38. 00. 399.
— Sporenbildung. 7. 87. 347.
— Über das Verhalten des — im Brunnenwasser. Karlinski J. 9. 89. 432.
— Über die Züchtung von — in gefärbten Nährlösungen. Birch-Hirschfeld. 7. 87. 341.
— Unterschied gegen B. coli. 19. 93. 316.
— Unterschied gegen B. coli, Gasbildung. 38. 00. 404.
— Untersuchungen über das Verhalten der — im Boden. Karlinski J. 13. 91. 302.
— Verhalten im Trinkwasser. 9. 89. 123.
— Verhalten in Wasser. 6. 87. 242. 6. 87. 248.
— Zur Differenzierung des — von typhusähnlichen Bakterien. Weyland J. 14. 92. 374.
— Zur Unterscheidung des — vom Bact. coli commune. Ferrati E. 16. 93. 1.
— s. a. Bacillus und Bacterium typhi.
Typhusbewegung. Die — in Catania von 1866—1886 in ihrer Beziehung zu einigen physikalischen Faktoren und zu den städtischen Gesundheitsverhältnissen. Di Mattei E. 13. 91. 344
Typhusepidemie in Neuhof. 36. 99. 196.
Typhusmorbidität. Die — in München während der Jahre 1888—1892. Eisenlohr L. und Pfeiffer L. 17. 93. 647.
— Über die — und Mortalität in der Garnison von Catania in Bezug auf die Typhusbewegung in der Stadt. Di Mattei E. 13. 91. 384.
— und Mortalität, Verteilung auf Monate. 6. 87. 260.
Typhusmortalität der Garnison München. 1. 83. 66.
— Städteassanierung. 13. 91. 380.
Typhusnährböden. Bedeutung des Säuregrades. 38. 00. 392.
Tyrotoxicon. Über die Anwesenheit von — in giftigem Eis und giftiger Milch und seine wahrscheinliche Beziehung zur Cholera infantum. Vaughan V. C. 7. 87. 420.

U.

Überbürdung in der Schule. 24. 95. 209.
Übererнährung und Wasserdampfausscheidung. 11. 90. 184.
Umzüchtung. Künstliche — von Bakterienrassen. 30. 97. 31.

Digitized by Google

Universitätsstudent s. Student.
Unterfranken. Beiträge zur Hydrologie von —. Röttger H. 10. 90. 500.
Unterkleidung. Kombination von Unterhemd mit glatten Geweben. 32. 98. 70.
Untersalpetersäure. Entstehung bei den Beleuchtungsprozessen. 10. 90. 323.
Untersuchungsmethoden, chemische, der Kindernahrungsmittel. 27. 96. 119.
— Über einige zum Zwecke der Artcharakterisierung anzuwendende bakteriologische — nebst Beschreibung von zwei neuen aus Rheinwasser isolierten Bakterien. Burri R. 19. 93. 1.

V.

Variabilität des Choleravibrio. 14. 92. 45.
— der Farbstoffbildung, Studien über die — bei Micrococcus pyog. *a* aureus und einigen anderen Spaltpilzen. Neumann R. O. 30. 97. 1.
— s. a. Bacterium coli commune, Bakterien.
Variationserscheinungen bei Vibrio Proteus. 8. 88. 369.
Vegetabilien. Kupfergehalt ungarischer —. 24. 95. 26.
— Veränderungen beim Kaukt. 39. 01. 242.
Ventilation mit Apperts durchlöcherten Scheiben. 26. 96. 329.
— Gemeinsame Abzugsschlote. 18. 93. 265.
— Untersuchungen über die natürliche — in einigen Gebäuden von München. Tsuboi J. 17. 93. 665.
— s. a. Lüftung, Luftwechsel, Selbstlüftung.
Ventilationsanlagen der Staatslehranstalten Sachsens. 1. 83. 305.
Ventilationsbedarf. Berechnung. 18. 93. 286.
— und Beleuchtung. 18. 93. 309.
Ventilationsfrage. Beitrag zur — (vermeintliche Ausatmung organischer Substanzen). 1. 83. 5.
Ventilationsröhren. Bestimmungen der Luftgeschwindigkeit in — mittels des Manometers. Schönwerth A. 11. 90. 114.
Ventilationsverhältnisse der Kleidung. 21. 97. 213. 25. 95. 13.
Ventilbohrer. Bodenuntersuchungen. 24. 95. 217.
Verbrennungsgase. Schädlichkeit der — der Leuchtstoffe für Tiere. 10. 90. 326.
Verbrennungsprodukte. Unvollkommene — bei Beleuchtung. 10. 90. 316.
Verbrennungswärme, »natürliche«. 10. 90. 286. 23. 95. 333.
Verdampfungsgeschwindigkeit. Gesetz. 25. 95. 203.
Verdauung. Künstliche — bei Bierzusatz. 4. 86. 14.
— s. a. Magenverdauung.
Verein. Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. Einladung zur 18. Versammlung in Würzburg vom 25—29. 5. 93. 16. 93. 402.
— Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. Jahresversammlung 1895. 22. 95. 396.
— Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. 28. 97. 397. 29. 97. 354. 32. 98. 411.
Vergiftungen. Akute Kupfer- —. 31. 97. 281.
— Chronische — mit Benzol. 31. 97. 339.

Digitized by Google

Vergiftungen. Chronische mit Steinkohlenteerbenzin. 31. 97. 336.
— durch Bleichromat. 16. 93. 326.
— durch Leuchtgas. 1. 83. 267.
Versammlung. 16. — des deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege zu Braunschweig 13.—16. Sept. 1890. 10. 90. 510.
— 17. — des deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege zu Leipzig in den Tagen vom 17.—20. Sept. 1891. 12. 91. 428.
— 62. — deutscher Naturforscher und Ärzte zu Heidelberg 17.—23. Sept. 1889. 9. 89. 474.
— 63. — deutscher Naturforscher und Ärzte zu Bremen 15.—20. Sept. 1890. 10. 90. 511.
— 64. — der Gesellschaft deutscher Naturforscher und Ärzte zu Halle a. S. 21.—25. Sept. 1891. 13. 91. 125.
Verschimmeln. Über das — des Brotes. Welte E. 24. 95. 84.
— Über das — des Brotes. Hebebrand A. 25. 95. 101.
Vertikalanemograph. Emmerich R. und Lang C. 17. 93. 339.
Vibrio aquatilis. 21. 94. 97.
— **Berolinensis.** 19. 93. 194.
— **Berolinensis** und V. Cholerae. 21. 94. 98.
— **Berolinensis.** Weitere Studien über den —. Günther C. 19. 93. 214.
— **Cholerae** s. Choleravibrio.
— **Elb**— Wernicke I. 21. 94. 172. II. 21. 94. 179.
— **Finkler.** Häufigeres Vorkommen. 20. 94. 148.
— **Havel**— Wernicke. 21. 94. 192.
— **Metschnikoff.** Immunisierung gegen — mit Cholera. 19. 93. 342.
— **Metschnikoff** und Vibrio Koch. 21. 94. 48. 22. 95. 301.
— **Nordhafen.** 21. 94. 167.
— **Proteus.** Untersuchungen über Variationserscheinungen bei —. Firtsch G. 8. 88. 369.
— **Rugula.** 26. 96. 166.
Vibrionen. Beiträge zur Biologie der —. Kuprianow. J. 19. 93. 282. 19. 93. 291.
— Giftbildung in Hühnereiern. 22. 95. 351.
— Über Links-Milchsäure bildende —. Gosio B. 21. 94. 114.
— und Spirillen. Untersuchungen über —. I. 1. Vibrio Rugula. 2. Spirillum tenue. 3. Spirillum Undula. 4. Spirillum aus Cholera nostras. Bonhoff. 26. 96. 162.
— Zersetzung des Hühnereiweifses durch —. 21. 94. 147.
— Zersetzungsprodukte in zuckerhaltigen Nährlösungen. 22. 95. 26.
— s. a. Kommabacillenarten.
Vibrionenarten. Beitrag zur Kenntnis der im Flufswasser vorkommenden —. Wernicke E. 21. 94. 166.
Virulenz. Abnahme der — von Tuberkelbacillen nach Züchtung auf Kartoffeln. 16. 93. 280.
— Änderung nach Darmpassage. 11. 90. 303.
— Einfluß der Bewegung. 13. 91. 247.
— Steigerung durch anaërobe Züchtung. 20. 94. 382.

Digitized by Google

Virulenz. Steigerung durch Schleim. 39. 01. 170.
— und Infektiosität. 21. 94. 42.
— und Milchsäurebildung bei Vibrionen. 21. 94. 121.
— und Resistenz gegen Alexine. 37. 00. 277.
— und Vermehrungsgröfse von Bakterien. 37. 00. 286.
— Verschiedenheit der — bei Choleravibrio s. Choleravibrio.
— s. a. Wutvirus, Sonnenlicht.
Vögel. Fieber bei —n. 25. 95. 233.
— Kupfergehalt. 24. 95. 40.
Vogelmalaria. 22. 95. 296. 25. 95. 227.
Volksernährung. Über die — in Neapel vom hygienischen Standpunkte. Manfredi L. 17. 93. 552.
— Beitrag zur —. 15. 92. 387.
Vorwort. 1. 83. 1. 17. 93. 1.

W.

Wände s. Neubauten.
Wärme. Die strahlende — irdischer Lichtquellen in hygienischer Hinsicht. Rubner M.
I. Wirkung der Wärmestrahlen auf den Menschen. 23. 95. 87.
II. Über die Gröfse der Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 193.
III. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum Lichte. 23. 95. 297.
IV. Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des Lichtes. 23. 95. 343.
— durch Sonnenstrahlung und Wärmeproduktion des Körpers. 20. 94. 361.
— Durchlässigkeit verschiedener Bekleidungsstoffe für —. 14. 92. 380.
— Messung der — nach absolutem Mafse durch Thermosäule. 23. 95. 109.
Wärmeabgabe bei nasser Kleidung. 9. 89. 92.
— Die äufseren Bedingungen der — von feuchten Kleidungsstoffen. Rubner M. 25. 95. 70.
— durch Haut, Verminderung in kalten Bädern nach Anpassung. 39. 01. 93.
— durch Strahlung und Leitung gegenüber der durch Wasserdampfabgabe. 11. 90. 284.
— im Bade. 9. 89. 94.
— nach Ölen der Haut. 9. 89. 91.
— Verminderung durch Bekleidung. 9. 89. 73.
— Weg der — irdischer Lichtquellen. 23. 95. 332.
— s. a. Wärmeverlust.
Wärmeäquivalent des Überschusses von Sonnentemperatur und Schattentemperatur. 20. 94. 363.
Wärmebildung. Einfluss der Haarbedeckung. 20. 94. 365.
Wärmedurchgang durch trockene Kleidungsstoffe, Abhängigkeit von der Dicke der Schicht. Rubner M. 16. 93. 353.
— durch trockene Kleidungsstoffe, Methode der Messung nach Schuster. 8. 88. 6.

Digitized by Google

Wärmedurchlässigkeit von Baumwollstoffen. Einfluß des Stärkens. 25. 95. 286.

Wärmeempfindung. Einfluß der ungleichen Erwärmung durch irdische Lichtquellen. 23. 95. 142.

Wärmeentziehung. Einfluß auf Krankheitsdisposition. 28. 97. 344.
— Wirkung sehr schwacher Luftströme. 25. 95. 264.

Wärmeleitung in Quarz- und Marmorboden. 11. 90. 46.

Wärmeleitungsvermögen der Cellulose. 24. 95. 313.
— der Grundstoffe unserer Kleidung. 24. 95. 265.
— der Haarsubstanz. 24. 95. 312.
— der zur Militärkleidung dienenden Stoffe. Grimm H. und Bültzingslöwen C. v. 27. 96. 105.
— des Leders. 31. 97. 259.
— inneres. 24. 95. 274.
— einiger Bettstoffe. 32. 98. 285.

Wärmeökonomie. Zur Bilanz unserer —. Rubner M. 27. 96. 69.

Wärmeproduktion des menschlichen Organismus bei verschiedenen Temperaturen. 31. 97. 150.

Wärmeregulation und Kleidung. 9. 89. 51.
— und Kleidung. Geigel R. 2. 84. 318.

Wärmeschutz. Über den — durch trockene Kleidungsstoffe nach Versuchen am menschlichen Arme. Rubner M. 25. 95. 252.

Wärmestrahlen. Messung nach Rubner. 23. 95. 219.
— Absolute Größe des Grenzwertes. 23. 95. 123.
— Allgemeine Beziehung zwischen — und Licht. 23. 95. 313.
— Auftretende Gefühle bei —. 23. 95. 93.
— Feste Teile einer Beleuchtungseinrichtung und —. 23. 95. 298.
— Über — von Leuchtflammen. Reichenbach H. 33. 98. 315. (Bemerkungen hierzu. Rubner M. 33 98. 350.)
— Wirkung der — auf den Menschen. Rubner M. 23. 95. 87.
— Zur Messung der —. Reichenbach H. 39. 01. 252. (Bemerkung hierzu. Rubner M. 39. 01. 259.)

Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 193.
— der bloßen und bekleideten Haut. 9. 89. 57.

Wärmestrahlungsvermögen. Vergleich des —s trockener Kleidungsstoffe. Rubner M. 16. 93. 105.

Wärmeverlust. Anpassung an —. 39. 01. 71.
— im Bade. 9. 89. 94.
— des menschlichen Körpers durch Strahlung und Leitung. 27. 96. 72.

Wäsche. Desinfektion. 15. 92. 384.

Waldwolle. Über Produkte aus sog. —. Laschtschenko P. 33. 98. 193.

Wandfeuchtigkeit. Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Emmerich R. 14. 92. 243.
— s. a. Mauerfeuchtigkeit, Neubauten.

Wandputz. 17. 93. 41.

Digitized by Google

Waschseifen. Desinfektionsfähigkeit gewöhnlicher —. 33. 98. 369.
— s. a. Seifen.
Wasser. Abhängigkeit der Härte von Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des Bodens. 30. 97. 69.
— Beiträge zur hygienischen Untersuchung des —s. Gunning J. W. 1. 83. 335.
— Bestimmung des gelösten Sauerstoffs nach Winkler. 27. 96. 19.
— Bestimmung der gesamten Kohlensäure. 30. 97. 312.
— Bestimmung des Eisens. 8. 88. 402.
— Bestimmung im Mörtel. 9. 89. 147.
— Colorimetrische Phosphorsäurebestimmung. 34. 99. 22.
— Das Verfahren von Babes zur Gewinnung von keimfreiem —. Teich M. 19. 93. 62.
— Durchgängigkeit des Bodens für —. 2. 84. 499.
— Einflufs auf gefärbte Zeuge. 1. 83. 418.
— Einflufs auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
— Einige Versuche über die Abnahme des —s an organischer Substanz durch Algenvegetation. Bokorny Th. 14. 92. 202.
— Gröfse der Sauerstoffzehrung als Mafs für die oxydierbaren Substanzen. 38. 00. 256.
— Hygroskopisches — im Haar. 13. 91. 108.
— Hygroskopisches — in der Militärkleidung. 2. 84. 5.
— Hygroskopisches — von Schimmelpilzen. 13. 91. 10.
— Keimgehalt in verschiedener Tiefe. 11. 90. 383.
— Kohlensaures, harntreibende Wirkung. 7. 87. 376.
— Kohlensaures, und Bakterien. 4. 86. 168.
— Methoden zur Bestimmung des gelösten Sauerstoffs. 27. 96. 18. 32. 98. 294.
— Nachweis organischen Stickstoffs im —. 1. 83. 338.
— Nachweis von Typhusbacillen. 36. 99. 183.
— Nachweis von virulentem Coli. 36. 99. 170.
— Organische Substanz und Keimgehalt. 11. 90. 383.
— Oxydation des Ammoniaks. 4. 86. 82.
— Reinigung durch Alaun. 14. 93. 62.
— Reinigung durch Chlorkalk. 24. 95. 250.
— Reinigung durch Sonnenlicht. 36. 99. 331.
— Respiratorischer Gaswechsel. 38. 00. 218.
— Sedimentieren von Keimen im —. 11. 90. 377.
— Über die Beziehung des —s zur Militärkleidung. Müller B. 2. 84. 1.
— Wirkung kalten —s auf Oxydationsvorgänge. 39. 01. 48.
— Zur Hygiene des —s. Levy E. und Bruns H. 36. 99. 178.
— Zusatz zum Wein, Nachweis. 2. 84. 373.
— s. a. Badewasser, Brunnenwasser, Flufswasser, Granitwasser, Hydrographie, Kiel- und Bilgewasser, Leitungswasser, Trinkwasserverhältnisse.
Wasserabgabe bei Arbeit bei fetten Personen. 38. 00. 110.
Wasserbacillus. Untersuchung über die chemische Zusammensetzung eines —s. Nishimura N. 18. 93. 318.
Wasserbakterien. Beitrag zur Lehre von den —. Rubner. 11. 90. 365.

Digitized by Google

Wasserbakterien. Im Main gefundene Arten. 5. 86. 455.
— Über den Einfluſs der — auf den Cholerabacillus bei der Gelatineplattenkultur. Rehsteiner H. 18. 93. 395.
— Über einige Arten von —, die auf der Gelatineplatte typhusartiges Wachstum zeigen. del Rio A. 22. 95. 91.
— Züchtung auf Albumosen-Agar. 38. 00. 365.
Wasserbeurteilung. Wert der Ocularinspektion. 36. 99. 180.
Wasserdampfabgabe. Abhängigkeit von der Temperatur. 29. 97. 40. 38. 00. 127.
— bei Luftdruckverminderung. 12. 94. 337.
— Die Beziehungen der atmosphärischen Feuchtigkeit zur —. Rubner. 11. 90. 137.
— durch Hautoberfläche. 16. 93. 227.
— Einfluſs der Arbeitsleistung. 11. 90. 223. 26. 96. 60.
— Einfluſs der Behaarung. 11. 90. 220.
— Einfluſs des Wassertrinkens. 38. 00. 146.
— Einfluſs hoher Lufttemperaturen. 20. 94. 351.
— Einfluſs von Ventilation, Temperatur, Feuchtigkeit. 14. 92. 355.
— nach Alkoholgenuſs. 38. 00. 143.
— über den Einfluſs von Schwankungen in der relativen Feuchtigkeit der Luft auf die — der Haut. Nuttal G. H. F. 23. 95. 184.
— und Körpergröfse. 11. 90. 234.
— und Nahrungszufuhr. 11. 90. 200.
Wasserdampfausscheidung. Notiz über die — durch die Lunge. Rubner M. 33. 98. 151.
Wasserdampfbestimmung. Hygrometrische Methode. 14. 92. 341.
Wasserdampf- und **Kohlensäureabgabe.** Über den Einfluſs der Luftbewegung auf die — des Menschen. Wolpert H. 33. 98. 206.
— Über den Einfluſs des Wassertrinkens auf — des Menschen. Laschtschenko P. 33. 98. 145.
— s. a. Kohlensäure und Wasserdampf.
Wasserentziehung. Die Folgen der —. Nothwang Fr. 14. 92. 272.
Wassergas. 5. 86. 178.
Wassergehalt des Organismus. 11. 90. 227.
Wasserkrebse und Bakterien im Wasser. 15. 92. 90.
Wasserleitungen. Bleirohre der —. 3. 85. 126.
Wassermengen. Einfluſs gröfserer auf die N-Ausscheidung des Menschen. 36. 99. 248.
Wassertrinken. Einfluſs auf Wasserdampf- und CO_2-Ausscheidung. 33. 98. 145. 38. 00. 146.
Wasseruntersuchung. Über die Verwendung des von Hesse und Niedner empfohlenen Nährbodens bei der bakteriologischen —. Müller P. 38. 00. 350.
— Feststellung der O-Zehrung. 38. 00. 257.
Wasserverbrauch. Schwankungen nach Jahreszeit, Tagen und Stunden. 30. 97. 215.

Digitized by Google

Wasserverluste bei Verdunstung. 14. 92. 298.
— grofse, bei fetten Personen. 39. 01. 311.
Wasserversorgung. Doppelte Sandfiltration. 35. 99. 227.
— s. a. Hydrographie, Hydrologie.
Wasser-Vibrio. Über einen neuen —, der die Nitrosoindolreaktion liefert. Neisser M. 19. 93. 194.
Wasserwerk. Das — der Stadt Graz vom hygienischen Standpunkt aus betrachtet. Hammerl. 27. 96. 264.
Websters Verfahren der Schmutzwasserreinigung. 28. 97. 185. 28. 97. 211.
Weender-Verfahren der Cellulosebestimmung. 36. 99. 156.
Wein. Alaunnachweis. 1. 83. 497.
— Bakteriengehalt von Rot- und Weifs—. 4. 86. 360.
— Bemerkungen zur Prüfung des —es auf Kartoffelzucker. Egger E. 2. 84. 252.
— Chemische Reaktionen des echten und des mit Färbemitteln verfälschten —es. 1. 83. 489.
— Einfluſs auf Magenverdauung. 3. 85. 209.
— Einfluſs auf Typhusbacillen. 19. 93. 59.
— Erkennung von Wasserzusatz. 2. 84. 373.
— Gehalt an Bernsteinsäure. 14. 92. 228. 14. 92. 235.
— Glycerinbestimmung. 14. 92. 305.
— Nachweis von Färbemitteln. 1. 83. 461.
— Nachweis von freien Mineralsäuren. 2. 84. 196.
— Optisches Verhalten verschiedener Sorten. 7. 87. 407.
— Salpetersäurenachweis im —. 2. 84. 374.
— Spektroskopische Untersuchung. 1. 83. 455.
— Südliche —e und Medizinalweine. List E. 5. 86. 306.
— Über ein neues Unterscheidungsmerkmal reiner Naturweine von —en, die unter Zuhilfenahme von Wasser verbessert worden sind. Egger E. 2. 84. 373.
Wein und Bier. Über die Einwirkung von —, sowie von einigen organischen Säuren auf die Cholera- und Typhusbakterien. Pick A. 19. 93. 51.
— s. a. ›Hamburger Sherry‹.
Weingenufs. Einfluſs auf Zahl der Darmbakterien. 4. 86. 386.
Weifskraut. Chemische Analyse. 29. 97. 94.
Weifswein. Bakterien. 4. 86. 360.
Weizenkleber. 17 93. 408.
Widerstandsfähigkeit. Über die Steigerung der natürlichen — durch Erzeugung von Hyperleukocytose. Hahn M. 28. 97. 312.
Wildseuchen. 12. 91. 205.
Windmesser. Vertikalanemograph. 17. 93. 339.
Winklersches Verfahren. Untersuchungen über die Genauigkeit des — zur Bestimmung des im Wasser gelösten Sauerstoffs im Vergleich mit der gasometrischen Methode. Chlpin G. W. 27. 96. 18.
Witterung. Abhängigkeit der Krankheiten von der —. 12. 91. 99.
— Kontagiosität —? Altschul Th. 12. 91. 83.

Digitized by Google

Witterung. Einfluſs der — auf Diphtherie, Scharlach, Masern und Typhus. Behrens R. 40. 01. 1.
— und Kohlensäuregehalt der Luft. 8. 88. 287.
Wohnhäuser. Bauart der — und Seuchendisposition. 2. 84. 263.
— Unreinlichkeit der — und Epidemien. 2. 84. 266.
— Zwischendecken. 5. 86. 265.
Wohnungen. Abreiben der Wände zwecks Desinfektion. 13. 91. 296.
— überfüllte und Seuchendisposition. 2. 84. 265.
— Sommerklima in —. 3. 85. 521.
— Untersuchungen über die — des Arbeiterstandes in Christiania. Holst A. 26. 96. 109.
Wohnräume. Tageslichtmessungen. 17. 93. 49.
— Über die Gröfse des Selbstlüftungskoeffizienten kleiner —. Wolpert H. 36. 99. 220.
— Vorkommen und Nachweis von Kohlenoxyd. 1. 83. 145.
Wohnungsverhältnisse. Über den Einfluſs der — auf die Verbreitung von Cholera und Typhus. Fodor J. v. 2. 84. 257.
Wohnungsdesinfektion. 13. 91. 294. 36. 99. 127.
Wolf. Die experimentelle Wut beim —e. 33. 98. 266.
Wolle. Durchgängigkeit für Schweifsbestandteile. 10. 90. 278.
— »Eingehen« in heifsem Wasser. 32. 98. 27.
— Schwefelwasserstoffgehalt. 10. 90. 244.
Wollebekleidung. 32. 98. 3.
Wolltrikot. Struktur. 23. 95. 8.
Wolperts Carbacidometer. 27. 96. 292.
Würzburg. Marktmilch. 14. 92. 260.
— Trinkwasserverhältnisse. 12. 91. 221.
Wurstwaren. Chemisch-bakteriologische Analysen einiger —. Ein Beitrag zum Studium der Nahrungsmittel-Konservierung. Serafini A. 13. 91. 173.
— s. a. Natriumsulfit.
Wutkrankheit. Studien über die —. I. Die experimentelle Wut beim Wolfe. Di Mattei E. 33. 98. 266.
Wutvirus. Verhalten des Wolfes gegen —. 33. 98. 301.
— Virulenzsteigerung durch Wolfspassage. 33. 98. 291.

X.

Xanthin in Bakterien. 18. 93. 324.
Xylenol. Maſsanalytische Bestimmung des Meta- —s —s. 18. 93. 51.

Z.

Zählungsmethode. Die mikroskopische — der Bakterien von Alex. Klein und einige Anwendungen derselben. Hehewerth F. H. 39. 01. 321.
Zelleninhalt, blau gefärbter, in Roggenkörnern. 1. 83. 142.
Zellextrakte. Baktericide Wirkung. 35. 99. 162.
Zell- und Netzstoffsystem. 32. 98. 93.

Digitized by Google

Zeuge. Verhalten gefärbter — gegenüber dem chemisch wirkenden Sonnenstrahl. 10. 90. 356.
— Zur Frage vom Verhalten gefärbter — zum Wasser und zur Luft. Boubnoff. 1. 83. 418.
Ziegelsteine. Wasseraufnahme. 9. 89. 157.
Zimmerkochofen. Preisausschreiben des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege betr. —. 14. 92. 303.
Zimmerluft. Über die Verunreinigung der — durch salpetrige Säure (Untersalpetersäure) als Produkt der künstlichen Beleuchtung. Bibra A. v 15. 92. 216.
Zink. Einige Beiträge zur Bestimmung und hygienischen Bedeutung des —s. Lehmann K. B. 28. 97. 291.
— in Gummisachen. 15. 92. 136.
Zinkfrage. Zur —. Mörner C. Th. 33. 98. 160.
Zuchthaus Kaisheim. Tuberkulose. 10. 90. 445.
— s. a. Amberg, Strafhaus.
Zucker. Einfluß auf Magenverdauung. 3. 85. 211.
— Zersetzung von —arten durch Choleravibrio. 22. 95. 21.
— s. a. Traubenzuckergehalt.
Zuckerbestimmung. Eine neue einfache jodometrische —. Lehmann K. B. 30. 97. 267.
Zuckerfabriken. Zur Kenntnis der Abwässer von —. Hueppe F. 35. 99. 19.
Zuckerrübensäfte. Untersuchungen über das Dunkelwerden der —. Epstein St. 36. 99. 140.
Zuckerwerk. Beiträge zur Kenntnis der Verfälschung von —. Kabrhel G. und Strnad J. 25. 95. 321.
Zugkraft der Arme bei Kindern. 4. 86. 50.
Zweilochbrenner. Strahlungsverhältnisse. 23. 95. 255.
Zwischendecken. 17. 93. 43.
— Hygienische Forderungen an die — der Wohnhäuser. Nußbaum Chr. 5. 86. 265.
Zwischendeckenfüllung. Chemische Analyse von — 2. 84. 123.
— Kalktorf als —. 5. 86. 290.
— Pneumoniekokken in der —. Emmerich R. 2. 84. 117.
— Über einen pathogenen Bacillus aus —. Utpadel. 6. 87. 359.

Digitized by Google

ARCHIV FÜR HYGIENE

GENERAL-REGISTER

ZU

BAND 41 MIT 72

BEARBEITET VON

DR. LUDWIG LANGE

MÜNCHEN UND BERLIN
VERLAG VON R. OLDENBOURG
1911

Digitized by Google

NAMEN-REGISTER.

Digitized by Google

Vorbemerkung.

Von den drei jeder Angabe beigefügten Zahlen bedeutet
die **erste** den Band,
die **zweite** (in gekürzter Form) das Jahr, in dem dieser erschienen,
die **dritte** die Seite des Bandes.

Digitized by Google

A.

Abe N. Über die Ätiologie der Dysenterie. 65. 08. 107.
— Über das japanische Bad und die Einführung eines Volksbades nach System Matsushita. 65. 08. 140.
— Zur Ätiologie der Impetigo contagiosa. 67. 08. 367.
— Der Nachweis des Tuberkelbazillus im Sputum. 67. 08. 372.
Almagià M. Einfluß des Nährbodens auf die Morphologie der Kolonien und auf die Agglutinabilität von Bakterien. 59. 06. 159.
Altschüler E. Die Konservierung des Hackfleisches mit (neutralem) schwefligsaurem Natrium. 48. 04. 114.
Ammon O. Theoretische Betrachtungen über Ansteckung und Disposition. 42. 02. 289.
Argutinsky P. Über Malaria im europäischen Rußland (ohne Finnland). Eine Skizze. 47. 03. 317.
Auer P. Morphologische und biologische Beeinflussung der Bakterien durch Kalk mit spezieller Berücksichtigung der Kalkdesinfektion. 67. 08. 237.
Axamit O. Überempfindlichkeitserscheinungen nach Hefeinjektion. 62. 07. 15.

B.

Bachrach G. und **Grafe E.** Über die Empfindlichkeit der Blutarten gegenüber hämolytischen Giften. 70. 09. 1.
Baehr J. Vorkommen und Bedeutung der Streptokokken in der Milch. 72. 10. 91.
Ball O. Versuche über Typhusagglutinine und -Präcipitine. 42. 02. 307.
— Untersuchungen über Typhus und Choleraimmunität. 52. 05. 272.
— Untersuchungen über die Aggressivität des Choleravibrio. 53. 05. 302.
— und **Hoke E.** Theorie der Serumaktivität. 64. 08. 313.
— und **Kikuchi Y.** Bakterizide Reagenzglasversuche mit Choleravibrionen. 53. 05. 275.
Ballner F. Weitere Beiträge zur Gewinnung von keimfreiem Trinkwasser durch Zusatz von Chlor und Brom. 48. 04. 140.

Digitized by Google

Ballner F. und **Reibmayr H.** Über die Verwertbarkeit der Komplementablenkungsmethode für die Differenzierung von Mikroorganismen, nebst Bemerkungen über den Zusammenhang dieses Phänomens mit der Agglutinations- bzw. Präzipitationsreaktion. 64. 08. 113.

— und **Sagasser R. v.** Über die Bildung von homologen und heterologen Agglutininen im Tierkörper. 51. 04. 245.

— — Über spezifische Bindung von Agglutininen bei Absorptionsversuchen. 51. 04. 266.

Barreau E. Über die Wirkung von Blutplättchenstoffen gegen Milzbranderreger. 70. 09. 331.

Belser J. Studien über verdorbene Gemüsekonserven. 53. 05. 107.

Benndorf H. und **Prausnitz W.** Apparat zur Demonstration der Verteilung von Licht und Schatten bei Beleuchtung von Gebäuden durch die Sonne. 66. 08. 384.

Berghaus. Der »Vakuumreiniger«, ein Apparat zur staubfreien Reinigung der Wohnräume. 53. 05. 67.

— Über die Verbreitung von Infektionsstoffen. 61. 07. 164.

— Über die Wirkung der Kohlensäure, des Sauerstoffs und des Wasserstoffs auf Bakterien bei verschiedenen Druckhöhen. 62. 07. 172.

— Über die Ammoniakbildung bei einigen Bakterienarten. 64. 08. 1.

Bertarelli E. Über das Vorhandensein einiger schwerer Metalle in irdenen Geschirren und metallenen Gefäßen entstammenden Nahrungsölen. 47. 03. 115.

Bianchini R. Über die Feuchtigkeit verschiedener Mauerarten. 55. 06. 206.

— Ein neuer Apparat zur Bestimmung des absoluten Volumens der Baumaterialien und der Erdmassen. 64. 08. 155.

— und **Cler E.** Vorschlag eines neuen Apparates zur Bestimmung des spezifischen Gewichtes von Baumaterialien. 53. 05. 145.

Biederbeck J. s. **Lehmann K. B.**

Bing H. J. Eine eigentümliche Form der Quecksilbervergiftung. 46. 03. 200.

Bischoff. Über Eismilch. 47. 03. 68.

Bitter L. s. **Lehmann K. B.**

Boehm G. Die Bedeutung der durch Hetol (zimtsaures Natron) hervorgerufenen Hyperlenkocytose bei der intravenösen und subkutanen Milzbrandinfektion des Kaninchens. 62. 07. 343.

Bongert J. Untersuchungen über den Tuberkelbazillengehalt des Blutes, des Fleisches und der Lymphdrüsen tuberkulöser Schlachttiere. 69. 09. 263.

Bonhoff H. Eine Differentialfärbung von Typhusbazillen in Schnitten. 50. 04. 217.

— Über die Identität des Loefflerschen Mäusetyphusbazillus mit dem Paratyphusbazillus des Typus B. 50. 04. 222.

Braun H. Über die Agglutination von Choleravibrionen durch normales Rinderserum. 68. 09. 116.

Bruns H. Über das bakteriologische Verhalten des Fischfleisches nach der Zubereitung. 67. 08. 209.

Digitized by Google

Bürgi E. Der Nutzwert des Fleischextraktes. 51. 04. 1.
— Über Bakterienagglutination durch normale Sera. 62. 07. 239.
Bulíř J. Bedeutung und Nachweis des Bacterium coli im Wasser und eine neue Modifikation der Eijkmanschen Methode. 62. 07. 1.
Burk A. Mutation bei einem der Koligruppe verwandten Bakterium. 65.08.235.
— s. a. **Lehmann K. B.**
Butjagin P. W. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus. Teil XIII. Studien über Phosphortrichlorid. 49. 04. 307.
— Die chemischen Veränderungen des Fleisches beim Schimmeln (Penicillium glaucum und Aspergillus niger). 52. 05. 1.

C.

Carapelle E. Die Haarindustrie in Palermo. 71. 09. 60.
Caspari. Über die Konstanz der Sporenkeimung bei den Bazillen und ihre Verwendung als Merkmal zur Artunterscheidung. 42. 02. 71.
Cathcart E. und **Hahn M.** Über die reduzierenden Wirkungen der Bakterien. 44. 02. 295.
Celli A. Die Malaria in Italien im Jahre 1901. 44. 02. 238.
— Die Malaria in Italien im Jahre 1902. 48. 04. 222.
— Die Malaria in Italien im Jahre 1903. Epidemiologische und prophylaktische Forschungen. 52. 05. 83.
Černý F. s. **Stoklasa J.**
Christian. Zum Nachweis fäkaler Verunreinigung von Trinkwasser. 53. 05. 386.
— Die Überwinterung der Cholerabazillen. 60. 07. 16.
Chyosa H. Über die agglutinable Substanz. 72. 10. 191.
— Über die Verschiedenheit der Normalopsonine. 72. 10. 196.
Cler E. s. **Bianchini R.**
Cohnheim O. Der Energieaufwand der Verdauungsarbeit. 57. 06. 401.
Crossonini E. Über den Nachweis von Indol in den Bakterienkulturen mit der Ehrlichschen Methode. 72. 10. 161.

D.

Daels F. Beitrag zum Studium des Antagonismus zwischen den Karzinom-Spirillen- und Trypanosomininfektionen. 72. 10. 257.
Davidsohn H. und **Friedemann U.** Untersuchungen über das Salzfieber bei normalen und anaphylaktischen Kaninchen. 71. 09. 9.
Dercken P. s. **Lehmann K. B.**
Dirksen E. Quantitative Staubbestimmung der Luft der Kohlenbunker S. M. Panzerschiff »Wörth« während des Kohlens in den Jahren 1895 bis 1897. 47. 03. 93.
Ditthorn F. Über Milzbrandimpfungen bei Fröschen. 57. 06. 313.

Digitized by Google

Doebert A. Die verwandtschaftlichen Beziehungen zwischen dem Bacillus faecalis alcaligenes und dem Typhusbazillus. 52. 05. 70.
— Wachstum von Typhus- und Koli-Reinkulturen auf verschiedenen Malachitgrün-Nährböden. 59. 06. 370.
Dombrowsky. Zur Biologie der Ruhrbazillen. 47. 03. 243.
— Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. XIII. Einige Beiträge zur Kenntnis der Mehl-, Teig- und Brotsäuren. 50. 04. 97.
— Einige Versuche über den Übergang von Riech- und Farbstoffen in die Milch. 50. 04. 183.

E.

Eberle J. Über Agglutination der Meningokokken (Diplococcus intracellularis meningitidis Weichselbaum). 64. 08. 171.
Ehrlich B. Die Reinigung des Obstes vor dem Genusse. 41. 02. 152.
Engels. Bakteriologische Prüfungen desinfizierter Hände mit Hilfe des Paul-Sarweyschen Kastens, nach Desinfektion durch Heißwasseralkohol, Seifenspiritus und Kombination von Alkohol und Formaldehyd. 45. 02. 213.
— Bakteriologische Prüfungen desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul-Sarweyschen Kastens nach Desinfektion mit Bacillol. 45. 02. 263.
— Bakteriologische Prüfung desinfizierter Hände mit Hilfe des Paul-Sarweyschen sterilen Kastens nach Desinfektion mit Quecksilbersulfat-Äthylendiamin (Sublamin). 45. 02. 377.
— Experimentelle Beiträge zur Wohnungsdesinfektion mit Formaldehyd. I. Teil. 49. 04. 129. II. Teil. 49. 04. 173.
Epstein St. Untersuchungen über die Reifung von Weichkäsen. 43. 02. 1.
— Untersuchungen über die Reifung von Weichkäsen. 2. Mitteilung. 45. 02. 354.
Eykmann C. Über Ernährungspolyneuritis. 58. 06. 150.

F.

Fahrland Mc. Läßt sich durch autolysierte Organe bei der gleichen Spezies Anaphylaxie erzeugen? 71. 09. 1.
Federolf. Über den Nachweis des Bacterium coli im Wasser durch die Fällungsmethode. 70. 09. 311.
Fenyvessy B. v. s. **Liebermann L. v.**
Fermi C. Die Wirkung verschiedener chemischer Agentien auf das Wutvirus. 63. 07. 315.
— Reagentien und Versuchsmethoden zum Studium der proteolytischen und gelatinolytischen Enzyme. 55. 06. 140.
— Über eine eigentümliche schädliche Wirkung der Sonnenstrahlen während gewisser Monate des Jahres und ihre Beziehung zur Coryza, Influenza etc. 48. 04. 321.
Ficker M. Zur Frage der Körnchen und Kerne der Bakterien. 46. 03. 171.
— Typhus und Fliegen. 46. 03. 274.

Digitized by Google

Ficker M. Über die Keimdichte der normalen Schleimhaut des Intestinaltraktus. 52. 05. 179.
— Über die Aufnahme von Bakterien durch den Respirationsapparat. 53. 05. 50.
— Über den Einfluß des Hungers auf die Bakteriendurchlässigkeit des Intestinaltraktus. 53. 05. 354.
— Über den Einfluß der Erschöpfung auf die Keimdurchlässigkeit des Intestinaltraktus. 57. 06. 56.
— Zur Differenzierung des Meningokokkus. 68. 09. 1.
— Eine neue Methode der bakteriologischen Luftuntersuchung. 69. 09. 48.
— Über die Bedeutung indifferenter Stoffe bei der Salizylkonservierung. 69. 09. 54.
— und **Hoffmann W.** Weiteres über den Nachweis von Typhusbazillen. 49. 04. 229.
Fischer. Beitrag zur Frage der Identität des Meningokokkus (Weichselbaum) und des Diplococcus intracellularis (Jaeger) mit besonderer Berücksichtigung der Agglutinationsverhältnisse dieser beiden Diplokokkenarten. 65. 08. 65.
Fornet W. Über die Bakterizidie der Galle. 60. 07. 134.
Fortner P. Über Bleivergiftungen durch eine Wasserleitung. 53. 05. 325.
Franceschelli D. Beitrag zum Studium der Präzipitine. 69. 09. 207.
— Die Wirkung der Autolyse auf das Leberpräzipitinogen. 70. 09. 163.
Fried E. s. **Lehmann K. B.**
Friedberger E. Der Einfluß der Verankerung des lytischen Ambozeptors auf die Zelle. (Bemerkung zu der von Leuchs in diesem Archiv, Bd. 54, Heft 4 erschienenen Arbeit »Sind bei der bakteriziden Wirkung des Blutserums osmotische Vorgänge im Spiel?) 55. 06. 390.
Friedemann U. Organeiweiß und Nahrungseiweiß. 55. 06. 323.
— Über die Fällungen von Eiweiß durch andere Kolloide und ihre Beziehungen zu den Immunkörperreaktionen. 55. 06. 361.
— Über die hämotoxischen Stoffe der Organe. 69. 09. 105.
— s. a. **Davidsohn H.**
Friese H. Kritische und experimentelle Studien zur Aggressinfrage. 60. 07. 261.
Fritsche E. Experimentelle Untersuchungen über biologische Beziehungen des Tuberkelbazillus zu einigen anderen säurefesten Mikroorganismen und Aktinomyzeten. Entwicklungshemmung, Agglutination, Komplementbindung, gegenseitige Immunisierung. 65. 08. 181.
Fukuhara Y. Experimentelle Untersuchungen über die Empfänglichkeit und Immunisierung der Kaltblüter gegen Pest. 63. 07. 183.
— Experimentelle Beiträge zur Antikörperbildung bei immunisierten Tieren. 65. 08. 275.
— Über die bakteriziden und hämolytischen Eigenschaften der alkoholischen Bakterienextrakte. 71. 09. 387.

Digitized by Google

G.

Gaehtgens W. Der Einfluß hoher Temperaturen auf den Schmelzpunkt der Nährgelatine. 52. 05. 239.
— Beitrag zur Biologie des Bacillus faecalis alcaligenes. 62. 07. 152.
— Über die Beschleunigung der Agglutination durch Zentrifugieren mit besonderer Berücksichtigung der Meningokokkenagglutination. 66. 08. 377.
— Die Händedesinfektion bei Typhusbazillenträgern. 72. 10. 233.
Gast W. s. **Lehmann K. B.**
Gellinger E. Experimenteller Beitrag zur chemischen Desinfektion des tuberkelbazillenhaltigen Sputums. 71. 09. 87.
Geirsvold M. s. **Holst A.**
Georgevitch P. Bacillus thermophilus vranjensis. 72. 10. 201.
Glaser W. s. **Lehmann K. B.**
Göbel F. s. **Lehmann K. B.**
Goette A. Über den Einfluß gesteigerter Wärme auf die Fische. 70. 09. 293.
Götz M. s. **Lehmann K. B.**
Gottberg M. Methoden zur Darstellung von Spirochäten und Trypanosomen in Organschnitten. 65. 08. 243.
Grafe E. Die Wärmetönung bei der fermentativen Spaltung der Eiweißkörper und des Leims. 62. 07. 216.
— s. a. **Bachrach G.**
Graßberger R. Über Buttersäuregärung. A. Zur Morphologie des beweglichen Buttersäurebazillus. 42. 02. 219.
— Über Buttersäuregärung. III. Abhandlung. A. Morphologie des Rauschbrandbazillus und des Ödembazillus. 48. 04. 1.
— Über Anpassung und Vererbung bei Bakterien. Zugleich ein Beitrag zur Aerobiose anaerober Bakterien. I. Mitteilung. 53. 05. 158.
— und **Schattenfroh A.** Über Buttersäuregärung. 60. 07. 40.
Grijns G. Über Ernährungspolyneuritis. Abwehr gegen Prof. Dr. C. Eykmans Kritik im gleichnamigen Aufsatz. Dies Archiv, Bd. LVII, S. 151. 62. 07. 128.
Gruber M. Zusatz zu der vorstehenden Bemerkung Dr. Friedbergers. 55. 06. 392.
Gundermann s. **Lehmann K. B.**
Gunkel P. s. **Lehmann K. B.**

H.

Haacke P. Beiträge zur Kenntnis der quantitativen Zersetzung des Milchzuckers durch den Bacillus acidi lactici. 42. 02. 16.
Hahn M. s. **Cathcart E.**
Hamm A. Über die sogenannte Bräune des Rotweins. 56. 06. 380.
Hammerl H. Beobachtungen über die Temperaturverhältnisse in Arbeiterwohnungen während der heißen Jahreszeit. 56. 06. 22.

Digitized by Google

Hammerl H., Helle K., Kaiser J., Müller P. Th. und **Prausnitz W.** Sozialhygienische und bakteriologische Studien über die Sterblichkeit der Säuglinge an Magendarmerkrankungen und ihre Bekämpfung. 56. 06. 1.
Hansen W. Über das Vorkommen gemischter Fettsäure-Glyceride im tierischen Fette. 42. 02. 1.
Hasegawa s. **Lehmann K. B.**
Heimannsberg A. s. **Lehmann K. B.**
Helle K. Weitere statistische Erhebungen über die Sterblichkeit der Säuglinge an Magendarmkrankheiten. 56. 06. 13.
— Über den Einfluß der Milchkontrolle auf die Beschaffenheit der Milch in Graz. 56. 06. 205.
Heller O. Über die Bedeutung von Seifenzusatz zu Desinfektionsmitteln. 47. 03. 213.
Herzog H. Eine neue Methode zur Sterilisation chirurgischer, insbesondere schneidender Instrumente aus Metall. 69. 09. 369.
Hilgermann R. Die Bakteriendurchlässigkeit der normalen Magendarmschleimhaut im Säuglingsalter. 53. 05. 335.
— Wasserstoffsuperoxyd als Reinigungs- und Desinfektionsmittel im Friseurgewerbe. 54. 05. 40.
— Über die Verwendung des Bacillus prodigiosus als Indikator bei Wasseruntersuchungen. 59. 06. 150.
— Der Nachweis der Typhusbazillen im Wasser mittels der Eisenfällungsmethoden. 59. 06. 355.
— Lebensfähigkeit pathogener Keime im Kehricht und Müll. 65. 08. 221.
Hirschbruch A. Die experimentelle Herabsetzung der Agglutinierbarkeit beim Typhusbazillus. 56. 06. 280.
Hirschfeld L. Über den Einfluß der Temperatur auf die agglutinable Substanz. 60. 07. 298.
— Untersuchungen über die Hämagglutination und ihre physikalischen Grundlagen. 63. 07. 237.
Hladik J. Atmometerstudie. 70. 09. 355.
Hoffmann W. Untersuchungen über die Lebensdauer von Typhusbazillen im Aquariumwasser. 52. 05. 208.
— Über den Einfluß hohen Kohlensäuredrucks auf Bakterien im Wasser und in der Milch. 57. 06. 379.
— Werden bei der Herstellung der Trockenmilch nach dem Just-Hatmakerschen Verfahren Rindertuberkelbazillen abgetötet? 59. 06. 216.
— Über das Wärmeleitungsvermögen des Linoleums als Fußbodenbelag im Vergleich zu Holz- und Estrichfußböden. 68. 09. 54.
— und **Wintgen M.** Die Einwirkung von Fleisch- und Hefeextrakten auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung des Magensaftes beim Pawlowschen Hunde. 61. 07. 217.
— s. a. **Ficker M.**
— s. a. **v. Wasielewski.**
Hofstädter E. Über das Eindringen von Bakterien in feinste Kapillaren. 53. 05. 205.

Digitized by Google

Hoke E. s. **Ball O.**

Holst A. Studien über »Schulkopfweh«. 41. 02. 256.

— **Geirsvold M.** und **Schmidt-Nielsen S.** Über die Verunreinigung des städtischen Hafens und des Flusses Akerselven durch die Abwässer der Stadt Christiania. 42. 02. 153.

Huber H. Weitere Versuche mit photodynamischen, sensibilisierenden Farbstoffen. (Eosin, Erythrosin.) Prüfung der Wirkung des Tageslichtes auf Lebensfähigkeit und Virulenz von Bakterien, auf Toxine und Antitoxine und auf das Labferment. 53. 05. 53.

Hueppe und **Krzizan R.** Untersuchungen über das Talkumieren und Schwefeln von Rollgerste mit Vorschlägen zur gesetzlichen Regelung der Frage. 59. 06. 313.

Huntemüller O. Vernichtung von Bakterien im Wasser durch Protozoen. 53. 05. 89.

I.

Ignatowski A. Der Wärmehaushalt beim Menschen nach Bädern und Duschen von verschiedener Temperatur. 51. 04. 319.

Isaak L. s. **Lehmann K. B.**

J.

Jacobsthal E. Über trockene Konservierung agglutinierender und präzipitierender Sera. 48. 04. 207.

— s. a. **Levy E.**

Jaeth H. s. Lehmann **K. B.**

Jelinek J. s. **Stoklasa J.**

Jorns A. Über Bakterienkatalase. 67. 08. 134.

— Über das Wachstum der Bakterien in und auf Nährböden höherer Konzentration. 63. 07. 123.

Jürgens. Beitrag zur Biologie der Rattentrypanosomen. 42. 02. 265.

K.

Kabrhel G. Die Bestimmung des Filtrationseffektes der Grundwässer. 47. 03. 195.

— Studien über den Filtrationseffekt der Grundwässer. I. Teil. 58. 06. 345.

— Studien über den Filtrationseffekt der Grundwässer. II. Teil. 64. 08. 295.

— Studien über den Filtrationseffekt der Grundwässer. III. Teil. 68. 09. 191.

— Über den Einfluß des Alkohols auf das Keimplasma. 71. 09. 124.

Kaiser M. Über die Bedeutung des Bacterium coli im Brunnenwasser. 52. 05. 121.

— Über die Kühlhaltung der Milch im Hause. 56. 06. 30.

— Über die Häufigkeit des Streptokokkenbefundes in der Milch. 56. 06. 51.

— Über die Desinfektion infektiöser Darmentleerungen. 60. 07. 79.

Kayser H. Die Gruber-Widalsche Probe bei Mischinfektionen durch Typhusbazillen und Staphylokokken. (Mit Mischkulturversuchen.) 48. 04. 313.

Digitized by Google

Kayser H. Über Vergleiche der Bildung von Antikörpern bei Menschen und Tieren (im besonderen Gruppenagglutininen). 57. 06. 75.
Kazarinow G. N. Über die Rolle des Shiga-Bazillus als Erreger der Dysenterie. 50. 04. 66.
Kikuchi Y. Untersuchung über den Shiga-Kruseschen Dysenteriebazillus. 52. 05. 378.
— Weitere Erfahrungen über Aggressininimmunität gegen den Shiga-Kruseschen Dysenteriebazillus. 53. 05. 297.
— s. a. **Bail O.**
Kißkalt. Über die Absorption von Gasen durch Kleidungsstoffe. 41. 02. 197.
— Die Wärmeabgabe des Menschen in ungleichmäßig temperierten Räumen. 63. 07. 287.
— Untersuchungen über das Mittagessen in verschiedenen Wirtschaften Berlins. 66. 08. 244.
— Die Hauttemperatur des Nackten unter normalen und einigen abnormen physiologischen Bedingungen. 70. 09. 17.
— Die Entfernung der Geruchsstoffe durch Ventilation. 71. 09. 380.
Kita T. Über Zusammensetzung und Preis von Fleischsorten und Wurstwaren. 51. 04. 129.
— Über die Fettbestimmung im Fleisch und Fleischwaren mittels des Gerberschen Azid-Butyrometers. 51. 04. 165.
Klein A. Bemerkung zu der Arbeit Dr. Max Lissauers »Über den Bakteriengehalt menschlicher und tierischer Fäces.« 59. 06. 283.
— Die physiologische Bakteriologie des Darmkanals. 45. 02. 117.
Kleiner R. s. **Lehmann K. B.**
Konrádi D. Über die bakterizide Wirkung der Seifen. 44. 02. 101.
Korschun S. Zur Frage der Verbreitung des Abdominaltyphus durch Trinkwasser. 61. 07. 336.
— Über die Bestimmung des Sauerstoffes im Wasser nebst einigen Beobachtungen über Sauerstoffzehrung. 61. 07. 324.
— Über eine Methode zur Bestimmung geringer Stickstoffmengen und die Verwendung dieser Methode für die Untersuchung der Verunreinigung des Wassers durch organische Substanzen. 62. 07. 92.
— s. a. **Nawiasky P.**
Krause F. Beitrag zur kulturellen Typhusdiagnose. 44. 02. 75.
Krepelka s. **Lehmann K. B.**
Krzizan R. s. **Hueppe.**
Küster. Über die Ursache der Hauterkrankung bei Anwendung von Dauerbädern. 62. 07. 365.
— Untersuchungen über Bakterienvernichtung durch den Sauerstoff der Luft und durch Wasserstoffsuperoxyd. 50. 04. 364.
Kuhles J. s. **Lehmann K. B.**
Kuhtz E. Die Vergärung des Traubenzuckers unter Entwickelung von Gasen durch Bacterium coli commune ist an die lebende Zelle gebunden, da Bacterium coli im Gegensatz zur Hefe zur Gärung unbedingt Stickstoffnahrung nötig hat. 58. 06. 125.

Digitized by Google

Kuschel. Über die Wirkung des Einlegens von Fleisch in verschiedene Salze. 43. 02. 134.

L.

Lang K. K. s. **Lehmann K. B.**

Lange R. Über das Eindringen von Bakterien in das Hühnerei durch die Eischale. 62. 07. 201.

Lange S. J. de. Untersuchungen über einige physikalische Eigenschaften von 50 Kleidungsstoffen, mit besonderer Rücksicht auf die Permeabilität in feuchtem Zustande. 51. 04. 221.

— Untersuchungen über die Bekleidung von Arbeitern in verschiedenen Lebensumständen. 56. 06. 393.

Langer J. Beurteilung des Bienenhonigs und seiner Verfälschungen mittels biologischer Eiweißdifferenzierung. 71. 09. 308.

Laxa O. Über die Spaltung des Butterfettes durch Mikroorganismen. 41. 02. 119.

Lehmann, K. B. nach in Gemeinschaft mit **Meyer F.** und **Götz M.** ausgeführten Untersuchungen. Über die Bedeutung der Zerkleinerung und des Kochens der Speisen für die Verdauung. 43. 02. 123.

— Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. X. Neue Studien über die Azidität des Brotes, ihre Ursachen und ihre beste Bestimmungsmethode. 44. 02. 214.

— Untersuchungen über die hygienische Bedeutung des Zinns, insbesondere in Konserven. 45. 02. 88.

— Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. XI. Über die Bedeutung der Schälung und Zermahlung des Getreides für die Ausnutzung (Avedyk- und Steinmetzverfahren). Nebst einigen Versuchen über die Bedeutung des Weizenmehlzusatzes zum Roggenbrot. 45. 02. 177.

— Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus. XI. Studien über »Chloracne«. 46. 03. 322.

— Untersuchungen über die Aufnahme von Gasen (namentlich Ammoniak) und Wasserdampf durch Kleidungsstoffe. 57. 06. 273.

— Die Temperatursteigerung der Textilfasern durch den Einfluß von Wasserdampf, Ammoniak, Salzsäure und einigen anderen Gasen. 57. 06. 293.

— Über die Ursachen des verschiedenen kapillaren Wasseraufsaugevermögens dichter weißer Leinen- und Baumwollstoffe. 59. 06. 266.

— Vergleichende Untersuchungen über die hygienischen und technischen Eigenschaften glatter weißer Leinwand und Baumwollgewebe. 60. 07. 191.

— nach zum Teil in Gemeinschaft mit **Walther P. A., Dercken P., Müller Ferd., Schüller L., Glaser W.** und **Lilienstein J.** angestellten Versuchen: Über die Angreifbarkeit der verzinnten Konservenbüchsen durch Säuren und verschiedene Konserven. 63. 07. 67.

Digitized by Google

Lehmann K. B. unter Mitwirkung von **Schindler F., Gunkel P., Tillmann J., Wilms J., Rothschild D., Selo M., Schauwienold A., Jaeth H., Isaak L.** und **Rumpf K.** Studien über die Zähigkeit des Fleisches und ihre Ursachen. 63. 07. 134.

— Nach Versuchen von **Gunkel P.** und **Wilms J.** Die Festigkeit (Zähigkeit) vegetabilischer Nahrungsmittel und ihre Veränderung durch das Kochen. 63. 07. 180.

— nach in Gemeinschaft mit **Siegler J.** angestellten Versuchen. Über die Fähigkeit der Schweißaufnahme von Wolle und Baumwolle. 66. 08. 297.

— unter Mitwirkung von **Willke, Yamada J.** und **Wiener J.** Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger Gase von Tier und Mensch durch den Respirationstraktus und seine Teile. (Ammoniak, Salzsäure, schweflige Säure, Essigsäure, Schwefelkohlenstoff.) 67. 08. 57.

— unter Mitwirkung von **Schmidt F., Heimannsberg A., Warburg H., Tani T., Noda S., Bitter L., Kuhles J., Biederbeck J., Weger A., Krepelka** und **Lang K. K.** Chemische und toxikologische Studien über Tabak, Tabakrauch und das Tabakrauchen. 68. 09. 319.

— Hygienische Studien über Nickel. 68. 09. 421.

— unter Mitwirkung von **Gundermann, Stöhr O., Kleiner R.** Quantitative Untersuchungen über die Aufnahme von Benzol durch Tier und Mensch aus der Luft. 72. 10. 307.

— Studien über technisch und hygienisch wichtige Gase und Dämpfe. XIV. Das Gieß- oder Zinkfieber. 72. 10. 358.

— und **Burck A.** Über die Absorption von Salzsäuredämpfen durch das Tier in länger dauernden Versuchen. 72. 10. 343.

— und **Fried E.** Beobachtungen über die Eigenbewegung der Bakterien. 46. 03. 311.

— und **Gast W.** Wieviel Ammoniak nimmt ein Hund in einer Ammoniakatmosphäre auf und auf welchem Wege? 41. 02. 190.

— und **Göbel F.** Über das Vorkommen löslicher Antimonverbindungen in Kleidungsstoffen. 43. 02. 116.

— und **Hasegawa.** Studien über die Absorption chlorierter Kohlenwasserstoffe aus der Luft durch Tier und Mensch (Chloroform, Tetrachlorkohlenstoff, Tetrachloräthan). 72. 10. 327.

— und **Rohrer G.** Besitzen die flüchtigen Bestandteile von Tee und Kaffee eine Wirkung auf die Respiration des Menschen? 44. 02. 203.

— und **Sano.** Über das Vorkommen von Oxydationsfermenten bei Bakterien und höheren Pflanzen. 67. 08. 99.

— und **Treutlein A.** Über die Gesundheitsschädlichkeit des Natriumsulfits bei längerer Fütterung kleiner Dosen. 68. 09. 303.

— und **Zierler.** Untersuchungen über die Abtötung von Bakterien durch schwache, therapeutisch verwertbare Ströme. 46. 03. 221.

Leuchs G. Sind bei der bakteriziden Wirkung des Blutserums osmotische Vorgänge im Spiele? 53. 05. 396.

Digitized by Google

Levy F. Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. XII. Neue Beiträge zur Bakteriologie der Mehlteiggärung und Sauerteiggärung. 49. 04. 62.

Levy E. und **Jacobsthal E.** Fleischvergiftung und Typhus. 44. 02. 113.

Lewandowsky F. Über das Wachstum von Bakterien in Salzlösungen von hoher Konzentration. 49. 04. 47.

Lieberknecht A. Über Pseudomeningokokken aus dem Rachen gesunder Schulkinder, verglichen mit echten Meningokokken, unter besonderer Berücksichtigung des Wachstums dieser Arten auf hämatinhaltigen Nährböden. 68. 09. 143.

Liebermann L. v. Über Hämagglutination und Hämatolyse. Vorbemerkung. 62. 07. 277.

— I. Über Hämagglutination durch Rizin. 62. 07. 279.

— II. Beziehungen zwischen Hämagglutination und Hämatolyse. 62. 07. 290.

— und **P. v.** III. Über die Wirkung von Kieselsäure auf rote Blutkörperchen. 62. 07. 297.

— und **P. v.** IV. Über die hämatolytische Wirkung des Guajaksaponins. 62. 07. 299.

— V. Über hämolytische Sera. Wirkung von Säure und Alkali. 62. 07. 306.

— und **P. v.** VI. Über die Änderung der Hydroxyl-Ionen-Konzentration beim Inaktivieren der Sera. Einfluß derselben auf die Hämatolyse. 62. 07. 315.

— und **Fenyvessy B. v.** VII. Über Nachweis und Isolierung des hämatolytischen Immunkörpers. 62. 07. 322.

— VIII. Über hämatolytische Komplemente und über den Mechanismus der Wirkung hämatolytischer Sera. 62. 07. 328.

Liebermann P. v. s. **Liebermann L. v.**

Lilienstein J. s. **Lehmann K. B.**

Link R. Beitrag zur Wirkung von Tuberkelbazillen verschiedener Herkunft. (Infektion der vorderen Augenkammer mit abgewogenen kleinsten Tb.-Mengen.) 53. 05. 264.

Lissauer M. Über den Bakteriengehalt menschlicher und tierischer Fäces. 58. 06. 136.

— Untersuchungen über die hämolytischen Eigenschaften des Blutserums abgekühlter und erwärmter Tiere. 63. 07. 331.

Lode A. Studien über die Absterbebedingungen der Sporen einiger Aspergillusarten. 42. 02. 107.

Lubenau C. Das Koffeinanreicherungsverfahren zum Typhusnachweis im Stuhl. 61. 07. 232.

— Experimentelle Staubinhalationserkrankungen der Lungen. 63. 07. 391.

— Zur Säurebildung der Diphtheriebazillen. 66. 08. 305.

Digitized by Google

M.

Mc Fahrland s. **Fahrland.**

Mamlok L. Beiträge zur Frage der Normalagglutination. 68. 09. 95.

Massini R. Über einen in biologischer Beziehung interessanten Kolistamm (Bacterium coli mutabile). Ein Beitrag zur Variation bei Bakterien. 61. 07. 250.

Matzuschita T. Untersuchungen über die Mikroorganismen des menschlichen Kotes. 41. 02. 211.

— Zur Physiologie der Sporenbildung der Bazillen, nebst Bemerkungen zum Wachstum einiger Anaëroben. 43. 02. 267.

Mayer E. und **Wolpert H.** Über die Verfahren und Apparate zur Entwicklung von Formaldehyd für die Zwecke der Wohnungsdesinfektion. 43. 02. 157.

— und — Über die Verstärkung der Desinfektionswirkung des Formaldehyds durch allseitigen künstlichen Innenwind. 43. 02. 171.

— und — Über den Einfluß der Lufttemperatur auf die Desinfektionswirkung des Formaldehyds. 43. 02. 221.

Mettler E. Experimentelles über die bakterizide Wirkung des Lichtes auf mit Eosin, Erythrosin und Fluoreszein gefärbte Nährböden. 53. 05. 80.

Meyer K. Über den Einfluß einiger Eiweißkörper und anderer Kolloide auf die Hämolyse. 65. 08. 293.

— Versuche über die chemische Natur der hämolytischen Immunkörper. 67. 08. 114.

Meyer F. s. **Lehmann K. B.**

Miyairi K. und **Rubner M.** Die Wirkung kurz dauernder Duschen und Bäder auf den respiratorischen Gaswechsel beim Menschen. 46. 03. 390.

Monti. Über die Schwimm- und Schwebestoffe des Berliner Sielwassers. 46. 03. 121.

Moro E. und **Uffenheimer A.** Die Einwirkung menschlicher Lymphe auf den Tuberkelbazillus. 66. 08. 273.

Mühlmann M. Untersuchungen über Dysenterie und verwandte Fragen. Mutationsversuche. 69. 09. 401.

Müller Ferd. s. **Lehmann K. B.**

Müller M. Über das Wachstum und die Lebensfähigkeit von Bakterien sowie den Ablauf fermentativer Prozesse bei niederer Temperatur unter spezieller Berücksichtigung des Fleisches als Nahrungsmittel. 47. 03. 127.

Müller P. Th. Vergleichende Studien über die Gerinnung des Kaseins durch Lab und Laktoserum. 44. 02. 126.

— Über den Einfluß künstlicher Stoffwechselalterationen auf die Produktion der Antikörper. 51. 04. 365.

— Über die Streptokokken der Milch. 56. 06. 90.

— Die Reduktionsprobe, ein Mittel zur Beurteilung des Frischezustandes der Milch. 56. 06. 108.

— Aviditätsstudien an Hämolysinen und Agglutininen. 64. 08. 62.

Digitized by Google

N.

Nakayama H. Impfversuche mit Aktinomyces asteroides Eppinger an Meerschweinchen. Zugleich ein Beitrag zur Frage der Übereinpfindlichkeit. 58. 06. 207.

Nawiasky. Das spezifische Gewicht gekochter und roher Fleischsorten. 62. 07. 147.

— Über die Ernährung einiger Spaltpilze in peptonhaltigen Nährböden. 64. 08. 33.

— Über die Umsetzung von Aminosäuren durch Bac. proteus vulgaris. Ein Beitrag zum Stickstoffstoffwechsel der Bakterien. 66. 08. 209.

— **P. und Korschun S.** Über die Bestimmung der Härte des Wassers. 61.07.348.

Nebel A. Über den Nachweis der Tuberkelbazillen im Sputum. 47. 03. 57.

Neumann G. Der Nachweis des Bacterium coli in der Außenwelt unter Zuhilfenahme der Eijkmannschen Methode. 59. 06. 174.

— Über die Untersuchung von Typhusstühlen mittels Malachitgrün-Nährböden. 60. 07. 1.

Neumann R. O. Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des Plasmons, im Vergleich zum Tropon, Soson und zur Nutrose. 41. 02. 1.

— Die Wirkung des Alkohols als Eiweißsparer. Neue Stoffwechselversuche am Menschen (. Zugleich Entgegnung auf die Kritik meines ersten Alkoholversuches von R. Rosemann, Pflügers Archiv, Bd. 77.) 41. 02. 85.

— Experimentelle Beiträge zur Lehre von dem täglichen Nahrungsbedarf des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der notwendigen Eiweißmenge. 45. 02. 1.

— Die Bewertung des Kakaos als Nahrungs- und Genußmittel. Experimentelle Versuche am Menschen. I. Teil. Versuche über den Einfluß der Menge, des Fettgehaltes, des Schalengehaltes des Kakaos und der mit demselben eingeführten Nahrung auf die Resorption und Assimilation desselben. 58. 06. 1. II. Tei. Versuche mit verschiedenen Kakaohandelssorten. 58. 06. 36.

— Nachtrag zu der in dieser Zeitschrift, Bd. 58, 1. Heft, erschienenen Arbeit über die Bewertung des Kakaos als Nahrungs- und Genußmittel. 60. 07. 175.

Nielsen H. A. Die Straßenhygiene im Altertume. 43. 02. 85.

Niemann. Über die Vergiftungen mit bleihaltigem Brotmehl in Negenborn (Kreis Holzminden). 69. 09. 223.

Nijland A. H. Die Abtötung von Bakterien in der Impflymphe mittels Chloroform. 56. 06. 361.

Nißle A. Beobachtungen am Blut mit Trypanosomen geimpfter Tiere. 52. 05. 181.

— Blutparasiten und Erythrocytolyse. 53. 05. 343.

— Über Zentrosomen und Dehlersche Reifen in kernlosen Erythrozyten. 61. 07. 151.

Noda S. s. **Lehmann K. B.**

Nowack K. Über die Grenzen der Verwendbarkeit des Malachitgrünagars zum Nachweise der Typhusbazillen im Stuhle. 53. 05. 374.

Digitized by Google

Nunokawa K. Untersuchungen über die bakteriziden Stoffe der Meerschweinchenleukozyten gegen Choleravibrionen. 71. 09. 277.
Nußbaum H. Chr. Beiträge zur Bekämpfung der Holzkrankheiten. 52. 05. 218.

O.

Obermaier G. Über die Abnahme des Zitronensäuregehaltes der Milch beim Kochen. 50. 04. 52.
Orsi G. Über die quantitative Bestimmung des Rußgehaltes der Luft. 68. 09. 10.
— Über die Flugfähigkeit des Staubes. 68. 09. 22.

P.

Papasotiriou J. Untersuchungen über das Vorkommen des Bacterium coli in Teig, Mehl und Getreide, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bacterium coli als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien. 41. 02. 204.
— Einige Beobachtungen über den Einfluß von Bakterien auf Pepsin. 57. 06. 269.
Peserico L. Über die Bedeutung der Zigarren und besonders der Stummel derselben im Hinblick auf die Verbreitung der Tuberkulose. 44. 02. 189.
Peters F. Über den Gewichtsverlust des Fischfleisches beim Dünsten. 53. 05. 101.
— s. a. **Wolpert H.**
Peters M. Die Wirkung des Kondenswassers aus menschlicher Atemluft und aus Verbrennungsgasen einiger Leuchtmaterialien auf das isolierte Froschherz. 57. 06. 145.
Pettersson A. Über die bakterizide Wirkung von Blutserum und Blutplasma. 43. 02. 49.
Pies W. Untersuchungen über die Wachstumsgeschwindigkeit der Typhusbazillen in Galle. 62. 07. 107.
Plehn A. Die Ergebnisse der neuesten Forschungen auf dem Gebiet der Malariaepidemiologie. 49. 04. 1.
Popowsky N. Eine Methode zur Bestimmung von kleinsten Mengen Kohlenstoff, insbesondere des Kohlenstoffs der organischen Substanzen im Wasser. 65. 08. 1.
Possek R. Der Einfluß verschiedener Beleuchtungsstärken auf die Sehleistungsfähigkeit des Emmetropen und Myopen. 60. 07. 144.
Prausnitz W. Einleitung. (s. a. **Hammerl H.**) 56. 06. 2.
— s. a. **Benndorf H.**

R.

Rabinowitsch M. Experimentelle Untersuchungen über die Wirkung der Tetanusbazillen und ihrer Gifte vom Magendarmtraktus aus. 61. 07. 103.
— Zur Ätiologie des Flecktyphus. 71. 09. 331.
Rapp R. Über desinfizierende Wandanstriche. 47. 03. 291.

Digitized by Google

Rapp R. Über den Einfluß des Lichtes auf organische Substanzen mit besonderer Berücksichtigung der Selbstreinigung der Flüsse. 48. 04. 179.
Reibmayr H. Beleuchtungsverhältnisse bei direktem Hochlicht. 58. 06. 171.
— s. a. **Ballner F.**
Reitz A. Bakteriologische Untersuchungen mit der Stuttgarter Markt- und Handelsbutter. 57. 06. 1.
Richter A. P. F. Bakterielles Verhalten der Milch bei Boraxzusatz. 43. 02. 151.
— Über die Ausnutzung von Erbsen im Darmkanal des Menschen bei weichem und hartem Kochwasser. 46. 03. 264.
Riegel. Zitronensäure und Sonnenstrahlen als Desinfektionsmittel für Trinkwasser für militärische Zwecke. 61. 07. 217.
Riemer. Beitrag zur Kenntnis des Stoffwechsels des Micrococcus pyogenes aureus. 71. 09. 131.
Ritzmann O. Über den Einfluß erhöhter Außentemperatur auf den Verlauf der experimentellen Tetanus- und Streptokokkeninfektion. 61. 07. 355.
Rodella A. Über anaërobe Mundbakterien und ihre Bedeutung. I. Mitt. 53. 05. 329.
— Die Kaseingärungen und ihre Anwendungen. 59. 06. 337.
Rößle R. Spezifische Sera gegen Infusorien. 54. 05. 1.
Rohrer G. s. **Lehmann K. B.**
Rolly. Zur Analyse der Borax- und Borsäurewirkung bei Fäulnisvorgängen, nebst Studien über Alkali- und Säureproduktion der Fäulnisbakterien. 41. 02. 348.
— Weiterer Beitrag zur Alkali- und Säureproduktion der Fäulnisebakterien. 41. 02. 406.
Ronzani E. Über das Verhalten des bakteriziden Vermögens der Lungen gegenüber einigen Ursachen, die dasselbe zu modifizieren vermögen. 63. 07. 331.
— Über den Einfluß der Einatmungen reizender Gase der Industrien auf die Verteidigungskräfte des Organismus gegenüber den infektiven Krankheiten. 67. 08. 287.
— Über den Einfluß der Einatmungen von reizenden Gasen der Industrien auf die Schutzkräfte des Organismus gegenüber den infektiven Krankheiten. 70. 09. 217.
Roth E. Versuche über die Einwirkung des Triméthylxanthins auf das Bacterium typhi und coli. 49. 04. 199.
Rothermundt M. Über das Verhalten der Bakterien an der Oberfläche fließender Gewässer. 65. 08. 149.
Rothschild D. s. **Lehmann K. B.**
Rubner M. Das städtische Sielwasser und seine Beziehung zur Flußverunreinigung. 46. 03. 1.
— Energieverbrauch im Leben der Mikroorganismen. 48. 04. 260.
— Die Umsetzungswärme bei der Alkoholgärung. 49. 04. 355.
— Über insensible Luftströmungen. 50. 04. 296.
— Über das Verhalten der Extraktivstoffe des Fleisches im Tierkörper. 51. 04. 19.
— Über das Eindringen der Wärme in feste Objekte und Organteile tierischer Herkunft. 55. 06. 225.

Digitized by Google

Rubner M. Untersuchungen über die Erwärmung poröser Objekte durch gesättigte Wasserdämpfe bei künstlich erniedrigter Siedetemperatur. 56. 06. 209.
— Die wissenschaftlichen Grundlagen einer Desinfektion durch vereinigte Wirkung gesättigter Wasserdämpfe und flüchtiger Desinfektionsmittel bei künstlich erniedrigtem Luftdruck. 56. 06. 241.
— Die Beziehungen zwischen Bakterienwachstum und Konzentration der Nahrung (Stickstoff- und Schwefelumsatz). 57. 06. 161.
— Energieumsatz im Leben einiger Spaltpilze. 57. 06. 193.
— Über spontane Wärmebildung in Kuhmilch und die Milchsäuregärung. 57. 06. 244.
— Über trübe Wintertage nebst Untersuchungen zur sog. Rauchplage der Großstädte. 57. 06. 323 und 59. 06. 91.
— Zur Kenntnis des Sielwassers. 62. 07. 55.
— Chemische und biologische Klärung der Abwässer. 62. 07. 58.
— Elementaranalytische Bestimmung des Stickstoffs im Wasser. 62. 07. 83.
— Theorie der Ernährung nach Vollendung des Wachstums. 66. 08. 1.
— Ernährungsvorgänge beim Wachstum des Kindes. 66. 08. 81.
— Das Wachstumsproblem und die Lebensdauer des Menschen und einiger Säugetiere vom energetischen Standpunkt aus betrachtet. 66. 08. 127.
— und **Wolpert.** Grundlagen für die Beurteilung der Luftfeuchtigkeit in Wohnräumen mit einem Beitrag zur Frage des Mindestschlafraumes. 50. 04. 1.
— s. a. **Miyairi K.**
Rullmann W. und **Trommsdorff R.** Milchhygienische Untersuchungen. 59. 06. 224.
Rumpf L. s. **Lehmann K. B.**
Ruß V. K. Einiges über den Einfluß der Röntgenstrahlen auf Mikroorganismen. 56. 06. 341.
— Beobachtungen über das Virus der Hühnerpest. 59. 06. 286.
Růžička St. Systematische Untersuchungen über die Angreifbarkeit des Bleies durch das Wasser. 41. 02. 23.
— Studien zur relativen Photometrie. 43. 02. 232.
— Ein Selbstversuch über Ausnutzung der Nährstoffe bei verschiedenen Quantitäten des mit dem Mahle eingeführten Wassers. 45. 02. 409.
— Über die biologische Bedeutung der färbbaren Körnchen des Bakterieninhaltes. 46. 03. 337.
— Studium zur relativen Photometrie. II. Teil. 51. 04. 179.
— Weitere Untersuchungen über den Bau und die allgemeine biologische Natur der Bakterien. 51. 04. 281.
— Studien zur relativen Photometrie. III. Teil. 54. 05. 32.
— Eine neue einfache Methode zur Herstellung sauerstoffreier Luftatmosphäre (als Methode zur einfachen verläßlichen Züchtung von strengen Anaëroben). 58. 06. 327.
— Die relative Photometrie. Methode zur Charakterisierung und Messung der Tageslichtbeleuchtung in Arbeits- und Wohnräumen. 63. 07. 37.
— Sporenbildung und andere biologische Vorgänge bei dem Bact. anthracis. 64. 08. 219.

Digitized by Google

S.

Sachs-Müke. Können lebende Dysenteriebazillen die Eiwand des frischen Hühnereies durchwachsen? 62. 07. 229.

Sagasser R. s. **Ballner F.**

Salto K. Über die Bedeutung des Bacillus coli communis als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien. 63. 07. 215.

Salus G. Zur Biologie der Fäulnis. 51. 04. 97.

— Neue biologische Beziehungen zwischen Koli- und Typhusbakterien. Zugleich ein Beitrag zur Lehre vom Aggressin. 55. 06. 335.

— Experimentelle Untersuchungen über das Wachstum des Diphtheriebazillus im Tierkörper und über die Herkunft seines Giftes. 60. 07. 312.

Sano s. **Lehmann K. B.**

Sauerbeck E. Vorkommen und Eigenschaften der Diphtheriebazillen bei Diphtherierekonvaleszenten. 66. 08. 336.

— Über Buttersäuregärung. Biologisches Verhalten und Verbreitung des beweglichen Buttersäurebazillus. 42. 02. 251.

Schattenfroh A. Spezifische Blutveränderungen nach Harninjektionen. I. Abhandlung. 44. 02. 339.

— Chemisch-biologisches Verhalten des Rauschbrandbazillus und des Ödembazillus. 48. 04. 77.

— s. a. **Graßberger R.**

Schauwienold A. s. **Lehmann K. B.**

Schepilewsky E. Über den Prozeß der Selbstreinigung der natürlichen Wässer nach ihrer künstlichen Infizierung durch Bakterien. 72. 10. 73.

Schierbeck N. P. Die chemische Zusammensetzung des Kotes bei verschiedener Nahrung. 51. 04. 62.

Schindler F. s. **Lehmann K. B.**

Schmidt F. s. **Lehmann K. B.**

Schmidt P. Über Sonnenstich und über Schutzmittel gegen Wärmestrahlung. Experimentelle Studien. 47. 03. 262.

— Über Bleivergiftungen und ihre Erkennung. 63. 07. 1.

— Experimentelle Beiträge zur Frage der Entstehung des Sonnenstichs. 65. 08. 17.

— Über die hygienische Bewertung verschiedenfarbiger Kleidung bei intensiver Sonnenstrahlung. 69. 09. 1.

— Zur Bestimmung der Luftdurchlässigkeit von Kleidungsstoffen. 70. 09. 8.

Schmidt-Nielsen S. s. **Holst A.**

Schneider H. Über den Desinfektionswert der drei Kresol-Isomeren in Gemischen mit Seife. 67. 08. 1.

Schneider R. Die bakterizide und hämolytische Wirkung der tierischen Gewebsflüssigkeiten und ihre Beziehungen zu den Leukozyten. 70. 09. 40.

— Über die Präexistenz des Alexins im zirkulierenden Blut. Gleichzeitig ein Beitrag zur Frage der Blutgerinnung und des Alexingehaltes des Humor aqueus. 65. 08. 305.

Digitized by Google

Schottelius M. Die Bedeutung der Darmbakterien für die Ernährung. II. 42. 02. 48.
— Die Bedeutung der Darmbakterien für die Ernährung. III. 67. 08. 177.
Schreiber K. Fettzersetzung durch Mikroorganismen. 41. 02. 328.
— Über den Fettreichtum der Abwässer und das Verhalten des Fettes im Boden der Rieselfelder Berlins. 45. 02. 295.
Schüller L. s. **Lehmann K. B.**
Schütze H. Beiträge zur Kenntnis der thermophilen Aktinomyzeten und ihrer Sporenbildung. 67. 08. 35.
Schuppius R. Die Milchleukozytenprobe nach Trommsdorff. 62. 07. 137.
Selo M. s. **Lehmann K. B.**
Sidler F. Untersuchungen über die gebräuchlichsten, in der Schweiz fabrikmäßig hergestellten Milchpräparate — pasteurisierte, sog. sterilisierte und kondensierte Milch — mit besonderer Berücksichtigung der chemischen Zusammensetzung, des Keimgehaltes, der Gerinnungsfähigkeit und der Verdaulichkeit »in vitro«. 47. 03. 327.
Siegler J. s. **Lehmann K. B.**
Simáček E. s. **Stoklasa J.**
Smeliansky Ch. Über den Einfluß verschiedener Zusätze auf die Labgerinnung der Kuhmilch. 59. 06. 187.
Smidt H. Über die sog. Reduktase der Milch. 58. 06. 313.
Spitta. Weitere Untersuchungen über Flußverunreinigung. 46. 03. 64.
— Die Bestimmung kleiner Kohlenoxydmengen in der Luft. 46. 03. 284.
Stähelin R. Über Stoffwechsel und Energieverbrauch bei der Surraerkrankung. 50. 04. 77.
Stöhr O. s. **Lehmann K. B.**
Stoklasa J., Černý F., Jellnek J., Simáček E. und **Vitik E.** Über die Isolierung gärungserregender Enzyme aus Kuh- und Frauenmilch. 50. 04. 165.
Stokvis C. S. Protozoen und Selbstreinigung. 71. 09. 46.
Svehla K. Über die Desinfektionswirkung des Bügelns in der Prophylaxis von Infektionskrankheiten. 70. 09. 373.
Swellengrebel N. H. Untersuchungen über die Zytologie einiger Fadenbakterien. 70. 09. 380.
Süpfle K. Die Vaccineimmunität. Eine kritische und experimentelle Studie. 68. 09. 237.

T.

Tallqvist T. W. Zur Frage des Einflusses von Fett und Kohlehydrat auf den Eiweißumsatz des Menschen. 41. 02. 177.
— Über die Beeinflussung des Eiweißumsatzes durch Fette und Kohlehydrate bei einigen Leberkrankheiten. 65. 08. 39.
Tani T. s. **Lehmann K. B.**

Digitized by Google

Tappeiner H. v. Bemerkungen zur Abhandlung von E. Mettler über die bakterizide Wirkung des Lichtes auf gefärbte Nährböden. 53. 05. 49.
Thesing E. Eine einfache Methode der Sporenfärbung. 50. 04. 254.
— Einige Hände-Desinfektionsversuche mit Sublamin-Azetonlösungen. 50. 04. 267.
Thiele H. und **Wolf K.** Über die Abtötung von Bakterien durch Licht. 57. 06. 29.
— und — Über die Abtötung von Bakterien durch Licht. 60. 07. 29.
Tillmann J. s. **Lehmann K. B.**
Tiraboschi C. Beitrag zur Kenntnis der Pestepidemiologie. Ratten, Mäuse und ihre Ektoparasiten. 46. 03. 251.
Tonzig C. Über den Anteil, den die Milch an der Verbreitung der Tuberkulose nimmt, mit besonderen Untersuchungen über die Milch des Paduaner Marktes. 41. 02. 46.
— Bedeutung der Farbe in der desinfizierenden Wirkung der Lacke. 49. 04. 336.
Toyosumi H. Welche Antikörper spielen bei der Komplementbindung eine Rolle? 69. 09. 38.
— Untersuchungen über die Wirkung der Meerschweinchen-Leukozyten auf Staphylokokken, Streptokokken und Schweinepestbazillen. 71. 09. 287.
— s. a. **Weil E.**
Trautmann A. Malaria und Anopheles in Leipzig. 67. 08. 163.
Trembur H. Untersuchungen über die im »Clayton-Apparat« erzeugten Schwefeldämpfe. 52. 05. 255.
Treutlein A. s. **Lehmann K. B.**
Trommsdorff R., München. Über den Mäusetyphusbazillus und seine Verwandten. 55. 06. 279.
— Experimentelle Studien über die Ursachen der durch verschiedene Schädlichkeiten bedingten Herabsetzung der natürlichen Widerstandsfähigkeit gegen Infektionen (Resistenz); ein Beitrag zur Immunitätslehre. 59. 06. 1.
— Bemerkungen zu dem Artikel von cand. med. Schuppius: »Die Milchleukozytenprobe nach Trommsdorff«. 63. 07. 122a.
— s. a. **Rullmann W.**
Tsuda K. Über die Wirkungsweise der Meerschweinchen- und Huhnleukozyten auf den Milzbrandbazillus. 71. 09. 246.

U.

Uffenheimer A. Experimentelle Studien über die Durchgängigkeit der Wandungen des Magendarmkanales neugeborener Tiere für Bakterien und genuine Eiweißstoffe. 55. 06. 1.
— s. a. **Moro E.**

Digitized by Google

V.

Vas B. Die Ergebnisse der bakteriologischen Wasserkontrolle in Budapest. 72. 10. 211.
Velich A. Die epidemiologische Bedeutung der plötzlichen Todesfälle von an latentem Abdominaltyphus leidenden Menschen. 49. 04. 113.
Vitek E. s. **Stoklasa J.**

W.

Walbaum H. Die Gesundheitsschädlichkeit der schwefligen Säure und ihrer Verbindungen unter besonderer Berücksichtigung der freien schwefligen Säure. 57. 06. 87.
Walther P. A. s. **Lehmann K. B.**
Warburg H. s. **Lehmann K. B.**
Wasielewski v. Über die Verbreitung und künstliche Übertragung der Vogelmalaria. 41. 02. 68.
— und **Hoffmann W.** Über eine seuchenhafte Erkrankung bei Singvögeln. 47. 03. 44.
Waßmuth A. Enthalten Leukozyten antihämolytische Stoffe? 63. 07. 23.
Weger A. s. **Lehmann K. B.**
Weichardt W. Über Ausatemluft. 65. 08. 252.
Weidenreich F. Zentrosomen oder Kernreste in den Erythrozyten des normalen strömenden Blutes? 63. 07. 312.
Weigl J. Untersuchungen über die bakterizide Wirkung des Äthylalkohols. 44. 02. 273.
Weil E. Untersuchungen über Infektion und Immunität bei Hühnercholera. 52. 05. 412.
— Die schützenden Eigenschaften des Blutes von aggressinimmunen Hühnercholeratieren. 53. 05. 149.
— Über Agglutinationsbehinderung der Typhusbazillen. 53. 05. 291.
— Untersuchungen über den Mechanismus nichtbakterizider Immunität. 61. 07. 293.
— Das Hühnercholeraaggressin und seine Wirkungsweise. 65. 08. 81.
— Über den Einfluß der Leukozyten auf die Aktivität des Blutserums. 70. 09. 173.
— Über die Bakterizidie der Meerschweinchen- und Ratten-Leukozyten gegen Schweinerotlaufbazillen. 71. 09. 223.
— und **Toyosumi H.** Über die Wirkung von Meerschweinchenleukozyten auf Choleravibrionen. Zur Technik bakterizider Plattenversuche mit Leukozyten. 71. 09. 263.
Werbitzki F. W. Untersuchungen über den diagnostischen Wert einiger Nährböden für den Nachweis von Typhusbazillen in Fäzes. 69. 09. 71.
— Ein neuer Nährboden zum Nachweis der Typhusbazillen in Fäzes. 69. 09. 191.
— Phagozytose und Bakterienvernichtung. 70. 09. 270.
— Zur Frage der bakteriziden Substanzen der Leukozyten. 70. 09. 299.

Digitized by Google

Werner G. Zur Kasuistik der Gasphlegmone und Schaumorgane. 50. 04. 274.
— Zur Kritik der Formaldehyddesinfektion. 50. 04. 305.
— Die Agglutination bei Gasphlegmonebazillen. 53. 05. 128.
Wiehern H. Quantitative Untersuchungen über die Reduktionswirkung der Typhus-Koli-Gruppe. 72. 10. 1.
Wiener J. s. **Lehmann K. B.**
Wiesner R. Die Wirkung des Sonnenlichtes auf pathogene Bakterien. 61. 07. 1.
Wilde M. Über die Beeinflussung der Alexinwirkung durch Absorption. Ein Beitrag zur Kenntnis der natürlichen Schutzstoffe des Blutes. 44. 02. 1.
Willimsky W. Über das Verhalten der aeroben Keime gegenüber der absoluten Sauerstoffentziehung. 53. 05. 375.
Willke s. Lehmann K. B.
Wilms J. s. **Lehmann K. B.**
Wintgen M. s. **Hoffmann W.**
Wolf. Über einen Fall von Friedländerbazillen im Harn und über die Agglutination von Kapselbakterien. 65. 08. 32.
Wolf K. s. **Thiele H.**
Wolpert H. Zur Frage des Einflusses der Luftfeuchtigkeit auf die Wasserverdunstung durch die Haut. 41. 02. 301.
— Die Wasserdampfabgabe der menschlichen Haut im eingefetteten Zustand. 41. 02. 306.
— Über den Einfluß des Windes auf die Atmungsgröße des Menschen. 43. 02. 21.
— Über den Einfluß der Besonnung auf den Gaswechsel des Menschen. 44. 02. 322.
— Über die Beziehungen zwischen menschlicher Atmung und künstlicher Beleuchtung. 47. 03. 1.
— Wird die Kohlensäureabgabe des Menschen durch Beimengung von Ausatmungsluft zur Einatemluft beeinflußt? 47. 03. 26.
— Über den Einfluß der Besonnung auf den Wasserdampfgehalt der Kleiderluft. 48. 04. 107.
— Über die Größe der Luftbewegung in der Nähe unserer Wohnungen. 52. 05. 22.
— Über den Einfluß der landhausmäßigen Bebauung auf die natürliche Ventilation der Wohnräume. 52. 05. 46.
— Über verbrennliche gasförmige Kohlenstoffverbindungen in der Luft. 52. 05. 151.
— und **Peters F.** Die Tageskurve der Wasserdampfabgabe des Menschen. 55. 06. 299.
— und — Über die Nachwirkung körperlicher Arbeit auf die Wasserdampfabgabe beim Menschen. 55. 06. 309.
— s. a. **Mayer E.**
— s. a. **Rubner M.**

Digitized by Google

Wunschheim R. v. Ein Beitrag zur Ätiologie der Hundestaupe. 53. 05. 1.
— Über Hämolyse im Reagenzglas und im Tierkörper. 53. 05. 185.

Y.

Yamada J. s. **Lehmann K. B.**
Yokote Ch. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus. Teil XII. Studien über Phosphorwasserstoff. 49. 04. 275.
— Entstehen bei der Fäulnis flüchtige Phosphorverbindungen? 50. 04. 118.
— Über Absorption von Gasen durch Kleidungsstoffe. 50. 04. 128.
— Über die Zersetzungsvorgänge in schmutziger Unterkleidung. 50. 04. 158.
— Über die Absorption verdünnter Kupferlösungen im Erdboden. 50. 04. 193.
Yoshida E. Über Immunisierung per os. 69. 09. 21.
Yoshinaga F. Über die Anwendung des Peptons zur Anreicherung der Choleravibrionen. 72. 10. 175.
— Sind die Alexine ein Endoenzym der Leukozyten? 72. 10. 182.

Z.

Zierler F. s. **Lehmann K. B.**

Digitized by Google

Sach-Register.

Digitized by Google

A.

Abdominaltyphus. Die epidemiologische Bedeutung der plötzlichen Todesfälle von an latentem — leidenden Menschen. Velich A. 49. 04. 113.*)
— Zur Frage der Verbreitung des — durch Trinkwasser. Korschun S. W. 61. 07. 336.
— s. a. Typhus, Unterleibstyphus.
Abkühlung. Einfluß auf Antikörperbildung. 65. 08. 279.
— — — bakterizide Kraft der Lungen. 63. 07. 354.
— — — hämolytische Kraft des Serums. 63. 07. 332.
— — — Resistenz. 59. 06. 37. u. 62.
Aborte s. Defäkation.
Absorptionsversuche. Bindung von Agglutininen. 51. 04. 266.
Absterbebedingungen. Studien über die — der Sporen einiger Aspergillusarten. Lode A. 42. 02. 107.
Abwässer. Chemische und biologische Klärung der —. Rubner M. 62. 07. 58.
— Fällung der Suspensa durch essigsaures Eisen. 46. 03. 32.
— Über die Verunreinigung des städtischen Hafens und des Flusses Akerselven durch die — der Stadt Christiania. Holst A., Geiersvold M. und Schmidt-Nielsen S. 42. 02. 153.
— Über Fettreichtum der — und das Verhalten des Fettes im Boden der Rieselfelder Berlins. Schreiber K. 45. 02. 295.
— Verbrennungswert. 62. 07. 74.
Abwasser aus Kupferminen. 50. 04. 215.
— Fettkugeln im—. 45. 02. 332.
— Kalorimetrische Bestimmung der Suspensa. 46. 03. 33.
— Untersuchungsmethodik. 46. 03. 15.
— s. a. Abfallstoffe, Flußwasserreinigung, Kanalwasser, Sielwasser.
Abwasserbeseitigung im Altertum. 43. 02. 91. 43. 02. 100. 43. 02. 110.
Aërobe Keime. Über das Verhalten der —n — gegenüber der absoluten Sauerstoffentziehung. Willimsky W. 54. 05. 375.
Äthylalkohol. Einwirkung auf Schimmelpilzsporen. 42. 02. 140.
— Untersuchungen über die bakterizide Wirkung des —s. Weigl J. 44. 02. 273.

*) S. Vorbemerkung auf S. 4.

Digitized by Google

Ätznatron zur Desinfektion von Stühlen. 60. 07. 106.
Agglutinable Substanz. Über den Einfluß der Temperatur auf die —. Hirschfeld L. 60. 07. 298.
— Über die —. Chyosa H. 72. 10. 191.
Agglutinabilität. Einfluß des Nährbodens auf die Morphologie der Kolonien und auf die — von Bakterien. Almagià M. 59. 06. 159.
Agglutination. Die — bei Gasphlegmonebazillen. Werner G. 53. 05. 128.
— Experimentelle Untersuchungen über biologische Beziehungen des Tuberkelbazillus zu einigen andern säurefesten Mikroorganismen und Antinomyzeten. Entwicklungshemmung, —, Komplementbindung, gegenseitige Immunisierung. Fritsche E. 65. 08. 181.
— in salzfreier Lösung. 55. 06. 383.
— Über — der Meningokokken (Diplococcus intracellularis meningitidis Weichselbaum). Eberle J. 64. 08. 171.
— Über die Beschleunigung der — durch Zentrifugieren mit besonderer Berücksichtigung der Meningokokkenagglutination. Gaehtgens W. 66. 08. 377.
— Über die — von Choleravibrionen durch normales Rinderserum. Braun H. 68. 09. 116.
— Über einen Fall von Friedländer-Bazillen im Harn und über die — von Kapselbakterien. Wolf. 65. 08. 32.
— Zusammenhang mit Komplementbindung und Präzipitation. 64. 08. 142.
— s. a. Bakterienagglutination Gruber-Widalsche Probe, Hämagglutination, Normalagglutination.
Agglutinationsbehinderung. Über — der Typhusbazillen. Weil E. 53. 05. 291.
— durch Bakterienextrakte. 53. 05. 292.
Agglutinations- bzw. Präzipitationsreaktion. Über die Verwertbarkeit der Komplementablenkungsmethode für die Differenzierung von Mikroorganismen, nebst Bemerkungen über den Zusammenhang dieses Phänomens mit der —. Ballner F. und Reibmayr H. 64. 08. 113.
Agglutinationstiter. Ansteigen des —s gegen das eigene B. coli bei Hunger. 54. 05. 371.
Agglutinationsverhältnisse. Beitrag zur Frage der Identität des Meningococcus (Weichselbaum) und des Diplococcus intracellularis (Jaeger) mit besonderer Berücksichtigung der — dieser beiden Diplokokkenarten. Fischer. 65. 08. 65.
Agglutinierende Sera. Trockene Konservierung. 48. 04. 207.
Agglutinine. Aviditätsstudien an Hämolysinen und —n. Müller P. Th. 64. 08. 62.
— Einfluß der Ermüdung auf —. 57. 06. 70.
— Konstitution. 42. 02. 365.
— Protozoen nicht schädigend. 53. 05. 27.
— Über die Bildung von homologen und heterologen —n im Tierkörper. Ballner F. und Sagasser V. 51. 04. 245.
— Über spezifische Bindung von —n bei Absorptionsversuchen. Ballner F. und Sagasser V. 51. 04. 266.
— Versuche über Typhus- — und -Präzipitine. Bail O. 42. 02. 307.

Digitized by Google

Agglutinierbarkeit. Die experimentelle Herabsetzung der — beim Typhusbazillus. Hirschbruch A. 56. 06. 280.
Agglutininbildung. Einfluß reizender Gase auf —. 67. 08. 290.
Aggressin. Das Hühnercholera — und seine Wirkungsweise. Weil E. 65. 08. 81.
— Neue biologische Beziehungen zwischen Koli- und Typhusbakterien. Zugleich ein Beitrag zur Lehre von —. Salus G. 55. 06. 335.
Aggressine. Eigenschaften. 52. 05. 342.
— Neutralisierung durch Leukozyten. 53. 05. 316.
— s. a. Hühnercholera, Leukozyten, Phagozytose, Serum.
Aggressinbildung durch den Diphtheriebazillus. 60. 07. 319.
Aggressinfrage. Kritische und experimentelle Studien zur —. Friese H. 60. 07. 261.
Aggressinimmunität. Weitere Erfahrungen über — gegen den Shiga-Kruseschen Dysenteriebazillus. Kikuchi Y. 54. 05. 297.
Aggressivität. Untersuchungen über die — des Choleravibrio. Bail O. 53. 05. 302.
Aktinomyces asteroides Eppinger. Impfversuche mit — — — an Meerschweinchen. Nakayama H. 58. 06. 207.
— monosporus. Lehmann und Schütze. 67. 08. 50.
— thermophilus. Berestnew. 67. 08. 41.
Aktinomyzeten. Beiträge zur Kenntnis der thermophilen — und ihrer Sporenbildung. Schütze H. 67. 08. 35.
— Experimentelle Untersuchungen über biologische Beziehungen des Tuberkelbazillus zu einigen andern säurefesten Mikroorganismen und —. Entwicklungshemmung, Agglutination, Komplementbindung, gegenseitige Immunisierung. Fritsche E. 65. 08. 181.
Aleuronat. Aufhebung der Alexinwirkung. 44. 02. 51.
Aleuronatinjektionen. Einfluß auf Antikörperbildung. 51. 04. 403.
Alexin. Über die Präexistenz des —s im zirkulierenden Blut. Gleichzeitig ein Beitrag zur Frage der Blutgerinnung und des Alexingehaltes des Humor aqueus. Schneider R. 65. 08. 305.
Alexine. Sind die — ein Endoenzym der Leukozyten? Yoshinaga F. 72. 10. 182.
— s. a. Bakterizidie, Blut, Komplement, Serum, Widerstandsfähigkeit.
Alexingehalt. Über die Präexistenz des Alexins im zirkulierenden Blut. Gleichzeitig ein Beitrag zur Frage der Blutgerinnung und des —es des Humor aqueus. Schneider R. 65. 08. 305.
Alexinwirkung. Über die Beeinflussung der — durch Absorption. Ein Beitrag zur Kenntnis der natürlichen Schutzstoffe des Blutes. Wilde M. 44. 02. 1.
Alkali- und Säureproduktion der Bakterien. 41. 02. 406.
— — — der Fäulnisbakterien. 41. 02. 348.
Alkali. Über hämatolytische Sera. Wirkung von Säure und —. Liebermann L. v. 62. 07. 306.
— Wirkung auf Hämatolyse. 62. 07. 306.
Alkalien. Einwirkung auf Schimmelpilzsporen. 42. 02. 131.

Digitized by Google

Alkohol. Bakteriologische Prüfungen desinfizierter Hände mit Hilfe des Paul Sarweyschen Kastens nach Desinfektion durch Heißwasseralkohol, Seifenspiritus und Kombination von — und Formaldehyd. Engels. 45. 02. 213.
— Die Wirkung des —s als Eiweißsparer. Neue Stoffwechselversuche am Menschen. Neumann R. O. 41. 02. 85.
— Einfluß auf Antikörperbildung. 51. 04. 388. 65. 08. 284.
— Einwirkung auf Resistenz. 59. 86. 42 und 66.
— Über den Einfluß des —s auf das Keimplasma. Kabrhel G. 71. 09. 124.
— und bakterizide Kraft der Lunge. 63. 07. 379.
— s. a. Äthylalkohol.

Alkoholika. Anteil an Kosten der Ernährung. 45. 02. 78.

Alkoholgärung. Die Umsetzungswärme bei der —. Rubner M. 49. 04. 355.

Altertum. Die Straßenhygiene im —. Nielsen H. A. 43. 02. 85.

Ambozeptor. Der Einfluß der Verankerung des lytischen —s auf die Zelle (Bemerkungen zu der Arbeit von Leuchs, Bd. 54. 05. 396). Sind bei der bakteriziden Wirkung des Blutserums osmotysche Vorgänge im Spiel?) Friedberger E. 55. 06. 390. Zusatz hierzu von M. Gruber. 55. 06. 392.

Aminosäuren. Über die Umsetzung von — durch Bac. proteus vulgaris. Ein Beitrag zum Stickstoffwechsel der Bakterien. Nawiasky P. 66. 08. 209.

Ammoniak. Absorption bei Atmung. 67. 08. 60.
— Einatmung. 70. 09. 243.
— Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger Gase von Tier und Mensch durch den Respirationstraktus und seine Teile. (—, Salzsäure, Schweflige Säure, Essigsäure, Schwefelkohlenstoff.) Lehmann K. B. 67. 08. 57.
— Wieviel — nimmt ein Hund in einer — atmosphäre auf und auf welchem Wege? Lehmann K. B. und Gast W. 41. 02. 190.
— s. a. Geruchsstoffe.

Ammoniakabsorption durch Kleidungsstoffe. Einfluß des hygroskopischen Wassers. 50. 04. 143.

Ammoniakbildung. Über die — bei einigen Bakterienarten. Berghaus. 64. 08. 1.

Amoeben s. Infusorien, Protozoen.

Amphiplasma. 70. 09. 400.

Amylobacter. Chemische Leistungen. 42. 02. 251.
— Morphologisch-kulturelle Eigenschaften. 42. 02. 221.

Anaërobe Bazillen. Aërobiose bei —n —. 53. 05. 158.
— — Versporung. 53. 05. 164.
— — s. a. Buttersäurebazillus, Buttersäuregärung.
— **Fäulniserreger.** 51. 04. 115 und 126.
— **Mundbakterien.** Über — und ihre Bedeutung. I. Mitteilung. Rodella A. 53. 05. 329.

Digitized by Google

Anaëroben. Eine neue einfache Methode zur Herstellung sauerstoffreier Luftatmosphäre (als Methode zur einfachen, verläßlichen Züchtung von strengen —). Růžička St. 58. 06. 327.
— Zur Physiologie der Sporenbildung der Bazillen, nebst Bemerkungen zum Wachstum einiger —. Matzuschita T. 43. 02. 267.
Anaërobenzüchtung. 43. 02. 269.
— Indikatorlösung zur Prüfung auf Sauerstoffreiheit. 58. 06. 329.
Anaphylaktischer Zustand bei Säuglingen. 71. 09. 42.
Anaphylaxie. Läßt sich durch autolysierte Organe bei der gleichen Spezies — erzeugen? Mc Fahrland F. 71. 09. 1.
— und Salzfieber. 71. 09. 42.
— s. a. Überempfindlichkeitserscheinungen.
Anopheles. Malaria und — in Leipzig. Trautmann A. 67. 08. 163.
Ansteckung. Theoretische Betrachtungen über — und Disposition. Ammon O. 42. 02. 289.
Antiformin zur Händedesinfektion ungeeignet. 72. 10. 255.
Antihämolytische Stoffe. Enthalten Leukozyten —? Waßmuth A. 63. 07. 23.
Antikörper. Über den Einfluß künstlicher Stoffwechselalterationen auf die Produktion der —. Müller P. Th. 51. 04. 365.
— Über Vergleiche der Bildung von —n bei Menschen und Tieren (im besondern Gruppenagglutininen). Kayser H. 57. 06. 75.
Antikörperbildung. Einfluß der Art der Ernährung. 51. 04. 369.
— Experimentelle Beiträge zur — bei immunisierten Tieren. Fukuhara Y. 65. 08. 275.
Antimonverbindung. Über das Vorkommen löslicher — in Kleidungsstoffen. Lehmann K. B. und Göbel F. 43. 02. 116.
Antitoxine. Durchgang durch Magendarmtraktus. 55. 06. 85.
— Einwirkung des Tageslichtes. 54. 05. 72.
— s. a. Toxine.
Aphagozide Leukozytenwirkung. 71. 09. 243 und 262.
Apparat. Ein neuer — zur Bestimmung des absoluten Volumens der Baumaterialien und der Erdmassen. Bianchini R. 64. 08. 155.
— zur Demonstration der Verteilung von Licht und Schatten bei Beleuchtung von Gebäuden durch die Sonne. Benndorf H. und Prausnitz W. 66. 08. 384.
Aquariumwasser. Untersuchungen über die Lebensdauer von Typhusbazillen im —. Hoffmann W. 52. 05. 208.
Arbeiter. Untersuchungen über die Bekleidung von —n in verschiedenen Lebensumständen. 56. 06. 393.
Arbeiterwohnungen. Beobachtungen über die Temperaturverhältnisse in — während der heißen Jahreszeit. Hammerl H. 56. 06. 22.
Ascomyzeten als Ursache einer Trichophytie bei Dauerbädern. 62. 07. 370.
Asparagin. Umsetzung durch Bac. proteus. 66. 08. 215.
Aspergillus niger. Rolle beim Schimmeln des Fleisches. 52. 05. 12.

Digitized by Google

Aspergillusarten. Studien über die Absterbebedingungen der Sporen einiger —. Lode A. 42. 02. 107.
Aspergillusmykosen. Bekämpfung durch Alkohol. 42. 02. 151.
Atemluft. Die Wirkung des Kondenswassers aus menschlicher — und aus Verbrennungsgasen einiger Leuchtmaterialien auf das isolierte Froschherz. Peters F. 57. 06. 145.
Atmometerstudie. Hladik J. 70. 09. 355.
Atmosphärendruck. Einwirkung von Kohlensäure, Sauer- und Wasserstoff auf Bakterien bei verschiedenem —. 62. 07. 172.
Atmung. Ausscheidung verbrennlicher gasförmiger C-Verbindungen durch —. 52. 05. 171.
— Über die Beziehungen zwischen menschlicher — und künstlicher Beleuchtung. Wolpert H. 47. 03. 1.
— s. a. Einatmung, Gaswechsel, Respiration.
Atmungsgröße. Über den Einfluß des Windes auf die — des Menschen. Wolpert H. 43. 02. 21.
Ausatemluft. Über —. Weichardt W. 65. 08. 252.
Ausatmungsluft. Wird die Kohlensäureabgabe des Menschen durch Beimengung von — zur Einatemluft beeinflußt? Wolpert H. 47. 03. 26.
Außentemperatur. Über den Einfluß erhöhter — auf den Verlauf der experimentellen Tetanus- und Streptokokkeninfektion. Ritzmann O. 61. 07. 355.
Autolyse von Organen. Wärmebildung. 57. 06. 231.
Autolysierte Organe. Anaphylaxie durch — —. 71. 09. 7.
Autolytische Prozesse in Organen intra vitam. 69. 09. 183.
Avedyk-Brot. 45. 02. 179.
Avidltätsstudien an Hämolysinen und Agglutininen. Müller P. Th. 64. 08. 62.

B.

Bacillen. Über die Konstanz der Sporenkeimung bei den — und ihre Verwendung als Merkmal zur Artunterscheidung. Caspari G. 42. 02. 71.
— Zur Physiologie der Sporenbildung der —, nebst Bemerkungen zum Wachstum einiger Anaëroben. Matzuschita T. 43. 02. 267.
— s. a. Bakterien.
Bacillol. Bakteriologische Prüfungen desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul Sarweyschen Kastens nach Desinfektion mit —. Engels. 45. 02. 263.
Bacillus acidi lactici. Beiträge zur Kenntnis der quantitativen Zersetzung des Milchzuckers durch den — — —. Haacke P. 42. 02. 16.
— **amylobacter** in Erbsenkonserven. 54. 05. 132.
— **botulinus.** Eindringen in Hühnerei. 62. 07. 212.
— — s. a. Anaërobenzüchtung.
— **canicidus** (Erreger der Hundestaupe). 53. 05. 35.
— **coli communis.** Über die Bedeutung des — — — als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien. Saito K. 63. 07. 215.

Digitized by Google

Bacillus coli communis s. a. Bacterium coli.
— Der **Fränkel-Welch**sche —. 50. 04. 289.
— **faecalis alcaligenes.** Die verwandtschaftlichen Beziehungen zwischen dem — — — und dem Typhusbazillus. Doebert A. 52. 05. 70.
— — — Beitrag zur Biologie des — — —. Gaethgens W. 62. 07. 152.
— — — s. a. Bacterium faecalis alcaligenes.
— **fusiformis.** Vincent. 53. 05. 350.
— **mesentericus.** Ernährung. 64. 08. 52.
— **prodigiosus.** Über die Verwendung des — als Indikator bei Wasseruntersuchungen. Hilgermann R. 59. 06. 150.
— **putrificus** (Bienstock) im Munde. 53. 05. 342.
— **saprogenes** carnis. 51. 04. 114.
— **thermophilus** vranjensis. Georgevitch P. 72. 10. 201.
— **γ Schreiber.** 41. 02. 339.
— s. a. Diplobacillus, Granulobacillus.
Bacterium anthracis. Sporenbildung und andere biologische Vorgänge bei dem — —. Růžička V. 64. 08. 219.
— **coli.** Ammoniakbildung. 64. 08. 22.
— — Bedeutung und Nachweis des — — im Wasser und eine neue Modifikation der Eijkmannschen Methode. Bulíř J. 62. 07. 1.
— — Der Nachweis des — — in der Außenwelt unter Zuhilfenahme der Eijkmannschen Methode. Neumann G. 59. 06. 174.
— — Eindringen in Hühnerei. 62. 07..204.
— — Hämolysinbildung im Tierkörper. 34. 05. 286.
— — **mutabile.** Über einen in biologischer Beziehung interessanten Kolistamm (— — —). Ein Beitrag zur Variation bei Bakterien. Massini R. 61. 07. 250.
— — Über den Nachweis des — — im Wasser durch die Fällungsmethode. Federolf. 70. 09. 311.
— — Über die Bedeutung des — — im Brunnenwasser. Kaiser M. 52. 05. 121.
— — Untersuchungen über das Vorkommen des — — in Teig, Mehl und Getreide, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des — — als Indikator für Verunreinigung von Wasser und Fäkalien. Papasotiriou J. 41. 02. 204.
— — Versuche über die Einwirkung des Trimethylxanthins auf das Bacterium typhi und — —. Roth E. 49. 04. 199.
— — s. a. Bacillus coli communis, Coli, Koli.
— **dysenteriae.** Lebensfähigkeit im rohen Hühnerei. 62. 07. 231.
— Ein schwarzes — im Seewasser und Darm niederer Seetiere. 67. 08. 198.
— **enteritidis Gaertner.** 50. 04. 239.
— — — Eindringen in Hühnerei. 62. 07. 209.
— **faecalis alcaligenes.** Ammoniakbildung. 64. 08. 15.
— — — Ernährung. 64. 08. 45.
— **fluorescens.** Fettzersetzung. 41. 02. 338.
— **Friedländer.** 65. 08. 32.
— Mutation bei einem der Koligruppe verwandten —. Burk A. 65. 08. 235.

Digitized by Google

Bacterium levans. Vergleich mit B. coli. 49. 04. 65.
— **paratyphi B.** Eindringen in Hühnerei. 62. 07. 207.
— — s. a. Paratyphus.
— **proteus.** Ammoniakbildung. 64. 08. 10.
— — Ernährung. 64. 08. 54.
— — **vulgaris.** Über die Umsetzung von Aminosäuren durch — — —. Ein Beitrag zum Stickstoffwechsel der Bakterien. Nawiasky P. 66. 08. 209.
— **pyocyaneum.** Hämolysinbildung. 54. 05. 272.
— **typhi.** Ammoniakbildung. 64. 08. 12.
— — Eindringen in Hühnerei. 62. 07. 205.
— — Versuche über die Einwirkung des Trymethylxanthins auf das — — und coli. Roth E. 49. 04. 199.
— — s. a. Typhusbakterien, Typhusbazillen.
Bad. Über das japanische — und die Einführung eines Volksbades nach System Matsushita. Abe N. 65. 08. 140.
Bäder. Der Wärmehaushalt beim Menschen nach —n und Duschen von verschiedener Temperatur. Ignatowski A. 51. 04. 319.
— Die Wirkung kurzdauernder Duschen und — auf den respiratorischen Gaswechsel beim Menschen. Miyairi K. und Rubner M. 46. 03. 390.
— und bakterizide Kraft der Lungen. 63. 07. 364.
— s. a. Brausen, Dauerbäder, Volksbad.
Badewasser. Bakteriengehalt in japanischen Bädern. 65. 08. 144.
Bakterielles Verhalten der Milch bei Boraxzusatz. Richter A. P. F. 43. 02. 151.
Bakterien. Abtötung durch langwellige (dunkle) Wärmestrahlen. 61. 07. 50.
— Abtötung durch ultraviolette Strahlen. 57. 06. 54.
— an Obst. 41. 02. 157.
— bei 0° wachsende. 47. 03. 134.
— Die Abtötung der — der Impflymphe mittels Chloroform. Nijland A. H. 56. 06. 361.
— Die Wirkung des Sonnenlichtes auf pathogene —. Wiesner R. 61. 07. 1.
— Direkte Kalorimetrie. 57. 06. 228.
— Einfluß der Röntgenstrahlen auf die Beweglichkeit. 56. 06. 353.
— Einfluß des Nährbodens auf die Morphologie der Kolonien und auf die Agglutinabilität von —. Almagià M. 59. 06. 159.
— Einige Beobachtungen über den Einfluß von — auf Pepsin. Papasotiriou J. 57. 06. 269.
— Einwirkung künstlicher Lichtquellen. 53. 05. 102.
— Experimentelle Studien über die Durchgängigkeit der Wandungen des Magendarmkanales neugeborener Tiere für — und genuine Eiweißstoffe. Uffenheimer A. 55. 06. 1.
— Generationsdauer abhängig von Züchtungstemperatur. 47. 03. 158.
— Generationsdauerberechnung. 47. 03. 141. 62. 07. 110. 71. 09. 191.
— Geschwindigkeit. 46. 03. 311.
— Gewicht und Wassergehalt. 42. 02. 47.
— Haften an Leinwand und Baumwolle. 60. 07. 248.

Digitized by Google

Bakterien im Wasser japanischer Bäder. 65. 08. 144.
— Indolnachweis. 72. 10. 171.
— in Käse. 43. 02. 15.
— Kernfrage. 51. 04. 281.
— Kohlensäurebildung s. Stoffwechsel.
— Mikroskopische Zählmethode. 45. 02. 122.
— Morphologische und biologische Beeinflussung der — durch Kalk mit spezieller Berücksichtigung der Kalkdesinfektion. Auer P. 67. 08. 237.
— NH_3-, CO_2-, S-Bildung bei 0° und bei höheren Temperaturen. 47. 03. 162.
—, pathogene. Ansatz und Umsatz. 57. 06. 218.
— — Verhalten in Kehricht und Müll. 65. 08. 221.
— Photophobie. 65. 08. 178.
— Phototaxis. 61. 07. 84.
— Reduktion von Methylenblaulösungen. 44. 02. 299.
— Rolle bei der Verdauung. 45. 02. 175.
— Stickstoff- und Schwefelumsatz. 57. 06. 161.
— Stoffwechselprodukte, Reduktionswirkung. 72. 10. 33.
— Tyrosinbräunung durch —. 67. 08. 102.
— Über Anpassung und Vererbung bei —. Graßberger R. 53. 05. 158.
— Über das Eindringen von — in das Hühnerei durch die Eischale. Lange R. 62. 07. 201.
— Über das Eindringen von — in feinste Kapillaren. Hofstädter E. 53. 05. 205.
— Über das Verhalten der — an der Oberfläche fließender Gewässer. Rothermundt M. 65. 08. 149.
— Über das Vorkommen von Oxydationsfermenten bei — und höheren Pflanzen. Lehmann K. B. und Sano. 67. 08. 99.
— Über das Wachstum der — in und auf Nährböden höherer Konzentration. Jorus A. 63. 07. 123.
— Über das Wachstum und die Lebenstätigkeit von — sowie den Ablauf fermentativer Prozesse bei niederer Temperatur unter spezieller Berücksichtigung des Fleisches als Nahrungsmittel. Müller M. 47. 03. 127.
— Über das Wachstum von — in Salzlösungen von hoher Konzentration. Lewandowsky F. 49. 04. 47.
— Über den Einfluß hohen Kohlensäuredrucks auf — im Wasser und in der Milch. Hoffmann W. 57. 06. 379.
— Über die Abtötung von — durch Licht. Thiele H. und Wolf K. I 57. 06. 29. II 60. 07. 29.
— Über die Aufnahme von — durch den Respirationsapparat. Ficker M. 53. 05. 50.
— Über die reduzierenden Wirkungen der —. Cathcart E. und Hahn M. 44. 02. 295.
— Über die Umsetzung von Aminosäuren durch Bac. proteus vulgaris. Ein Beitrag zum Stickstoffwechsel der —. Nawiasky P. 66. 08. 209.
— Über die Wirkung der Kohlensäure des Sauerstoffs und des Wasserstoffs auf — bei verschiedenen Druckhöhen. Berghaus. 62. 07. 172.

Digitized by Google

Bakterien und Käsereifung. 43. 02. 12.
— Untersuchungen über die Abtötung von — durch schwache, therapeutisch verwertbare Ströme. Lehmann K. B. und Zierler F. 46. 03. 221.
— Verfahren der Abtrennung von Stoffwechselprodukten. 72. 10. 32.
— Verhalten gegen künstliche Membranen. 53. 05. 259.
— Vernichtung von — im Wasser durch Protozoen. Huntemüller O. 54. 05. 89.
— Virulenzsteigerung durch Milchfett. 41. 02. 58.
— Weiterer Beitrag zur Alkali- und Säureproduktion der —. Rolly. 41. 02. 406.
— Weitere Untersuchungen über den Bau und die allgemeine biologische Natur der —. Růžička O. 51. 04. 281.
— Weitere Versuche mit photodynamischen, sensibilisierenden Farbstoffen. (Eosin, Erythrosin.) Prüfung der Wirkung des Tageslichtes auf Lebensfähigkeit und Virulenz von —, auf Toxine und Antitoxine und auf das Labferment. Huber H. 54. 05. 53.
— Zur Frage der Körnchen und Kerne der —. Ficker M. 46. 03. 171.
— s. a. Bacillen, Bacillus, Bakterium, Fadenbakterien, Fäulnisbakterien, Mikrokokkus, Mikroorganismen, Spaltpilze.
Bakterienagglutination. Über — durch normale Sera. Bürgi E. 62. 07. 239.
Bakterienarten. Über die Ammoniakbildung bei einigen —. Berghaus. 64. 08. 1.
Bakteriendurchlässigkeit. Die — der normalen Magendarmschleimhaut im Säuglingsalter. Hilgermann R. 54. 05. 335.
Bakterienextrakte. Agglutinationshemmende Stoffe in —n. 53. 05. 292.
— Über die bakteriziden und hämolytischen Eigenschaften der alkoholischen —. Fukuhara Y. 71. 09. 387.
Bakterienfällung durch Eisenazetat. 48. 04. 259.
Bakteriengehalt des Meerwassers. 42. 02. 203.
— Über den — menschlicher und tierischer Fäces. Lissauer M. 58. 06. 136.
— Bemerkung zu der Arbeit Dr. Max Lissauers »Über den — menschlicher und tierischer Fäces«. Klein A. 59. 06. 283.
Bakterieninhalt. Über die biologische Bedeutung der färbbaren Körnchen des —es. Růžička. 46. 03. 337.
Bakterienkatalase. Über —. Jorns A. 67. 08. 134.
Bakterienkulturen. Über den Nachweis von Indol in den — mit der Ehrlichschen Methode. 72. 10. 161.
— Stickstoffbestimmung. 64. 08. 42.
Bakterienvernichtung. Phagozytose und —. Werbitzki F. W. 70. 09. 270.
— Untersuchungen über — durch den Sauerstoff der Luft und durch Wasserstoffsuperoxyd. Küster. 50. 04. 364.
Bakterienwachstum. Die Beziehungen zwischen — und Konzentration der Nahrung (Stickstoff- und Schwefelumsatz). Rubner M. 57. 06. 161.
— und Wassergehalt der Nährböden. 63. 07. 126.
Bakteriologie. Die physiologische — des Darmkanals. Klein A. 45. 02. 117.
Bakteriologische Luftuntersuchung. Neue Methode der —n —. 69. 09. 48.

Digitized by Google

Bakteriolyse s. Plasmoptyse.
Bakteriolysine. Identität mit Präzipitinen. 64. 08. 402.
Bakterizid. Die —e und hämolytische Wirkung der tierischen Gewebsflüssigkeiten und ihre Beziehungen zu den Leukozyten. Schneider R. 70. 09. 40.
— Über das Verhalten des —en Vermögens der Lungen gegenüber einigen Ursachen, die dasselbe zu modifizieren vermögen. Ronzani E. 63. 07. 339.
— Über die —en und hämolytischen Eigenschaften der alkoholischen Bakterienextrakte. Fukuhara Y. 71. 09. 387.
Bakterizide Eigenschaften alkoholischer Bakterienextrakte. 71. 09. 387.
— **Reagenzglasversuche** mit Choleravibrionen. Bail O. und Kikuchi Y. 53. 05. 275.
— **Stoffe.** Einfluß der Ermüdung auf —. 57. 06. 66.
— **Substanzen.** Zur Frage der —n — der Leukozyten. Werbitzki F. W. 70. 09. 299.
— **Wirkung** des Äthylalkohols. 44. 02. 273.
— — Experimentelles über die — — des Lichtes auf mit Eosin, Erythrosin und Fluoreszein gefärbte Nährböden. Mettler E. 53. 05. 79.
— — Sind bei der —n — des Blutserums osmotische Vorgänge im Spiele? Leuchs G. 54. 05. 396.
— — Über die — — von Blutserum und Blutplasma. Pettersson A. 43. 02. 49.
— **s Verhalten** der Lunge bei Einatmung reizender Gase. 67. 08. 295.
Bakterizidie durch alkoholische Bakterienextrakte. 71. 09. 387.
— Einwirkung von Kaliumoxalat auf —. 43. 02. 53.
— Über die — der Galle. Fornet W. 60. 07. 134.
— Über die — der Meerschweinchen- und Rattenleukozyten gegen Schweinerotlaufbazillen. Weil E. 71. 09. 223.
Bauholz. Anforderungen an —. 52. 05. 218.
Baumateriallen. Ein neuer Apparat zur Bestimmung des absoluten Volumens der — und der Erdmassen. Bianchini. 64. 08. 155.
— Vorschlag eines neuen Apparates zur Bestimmung des spezifischen Gewichtes von — . Bianchini R. und Cler E. 53. 05. 145.
Baumwolle. Über die Fähigkeit der Schweißaufnahme von Wolle und —. Lehmann K. B. und Siegler J. 66. 08. 297.
— s. a. Leinwand- und Baumwollgewebe.
Baumwollstoffe. Über die Ursachen des verschiedenen kapillaren Wasseraufsaugevermögens dichter weißer Leinen- und —. Lehmann K. B. 59. 06. 266.
Bazillen s. Bacillen.
Bazillenträger s. Typhusbazillenträger.
Bebauung. Über den Einfluß der landhausmäßigen — auf die natürliche Ventilation der Wohnräume. Wolpert H. 52. 05. 46.
Bekleidung. Untersuchungen über die — von Arbeitern in verschiedenen Lebensumständen. de Lange S. J. 56. 06. 393.
— s. a. Kleidung.

Digitized by Google

Beleuchtung. Apparat zur Demonstration der Verteilung von Licht und Schatten bei — von Gebäuden durch die Sonne. Benndorf H. und Prausnitz W. 66. 08. 384.
— Einfluß auf die Menge der verbrennlichen gasförmigen C-Verbindungen in der Luft. 52. 05. 164.
— Einfluß der Luftausstrahlung. 47. 03. 16.
— Über die Beziehungen zwischen menschlicher Atmung und künstlicher —. Wolpert H. 47. 03. 1.
Beleuchtungsstärken. Der Einfluß verschiedener — auf die Sehleistungsfähigkeit des Emmetropen und Myopen. Possek R. 60. 07. 144.
Beleuchtungsverhältnisse bei direktem Starklicht. Reibmayr H. 58. 06. 171.
Benzol. Quantitative Untersuchungen über die Aufnahme von — durch Tier und Mensch aus der Luft. Lehmann K. B. mit Gundermann, Stöhr O. und Kleiner R. 72. 10. 307.
Benzolderivate. Einwirkung auf Schimmelpilzsporen. 42. 02. 138.
Berlin. Über die Schwimm- und Schwebestoffe des —er Sielwassers. Monti. 46. 03. 121.
— Untersuchungen über das Mittagessen in verschiedenen Wirtschaften —s. Kißkalt K. 66. 08. 244.
Beri-beri s. Ernährungspolyneuritis.
Besonnung. Über den Einfluß der — auf den Gaswechsel des Menschen. Wolpert H. 44. 02. 322.
— Über den Einfluß der — auf den Wasserdampfgehalt der Kleiderluft. Wolpert H. 48. 04. 107.
Bienenhonig. Beurteilung des —s und seiner Verfälschungen mittels biologischer Eiweißdifferenzierung. Langer J. 71. 09. 308.
— Fermente. 71. 09. 312.
Blei. Systematische Untersuchungen über die Angreifbarkeit des —es durch das Wasser. Růžička St. 41. 02. 23.
— Nachweis im Urin. 63. 07. 14.
Bleihaltiges Brotmehl. ÜberVergiftungen mit — em — in Negenborn. Niemann. 69. 09. 223.
Bleilöslichkeit in Wasser durch Karbonate, Sulfate, Chloride und Nitrate. 41. 02. 31.
— durch Luftzutritt. 41. 02. 40.
— durch organische Substanzen. 41. 02. 38.
Bleilösung im Wasser. Vorgang der —. 41. 02. 42.
Bleispuren in Nahrungsölen. 47. 03. 125.
Bleivergiftung. Über —en durch eine Wasserleitung. Fortner P. 54. 05. 325.
— Über — und ihre Erkennung. Schmidt P. 63. 07. 1.
Blut. Dehlersche Reifen. 53. 05. 192.
— Die schützenden Eigenschaften des —es von aggressinimmunen Hühnercholeratieren. Weil E. 54. 05. 149.
— Über die Präexistenz des Alexins im zirkulierenden —. Gleichzeitig ein Beitrag zur Frage der Blutgerinnung und des Alexingehaltes des Humor aqueus. Schneider R. 65. 08. 305.

Digitized by Google

Blut. Über die Beeinflussung der Alexinwirkung durch Absorption. Ein Beitrag zur Kenntnis der natürlichen Schutzstoffe des —es. Wilde M. 44. 02. 1.
— Untersuchungen über den Tuberkelbazillengehalt des —es, des Fleisches und der Lymphdrüsen tuberkulöser Schlachttiere. Bongert J. 69. 09. 263.
— Zentrosomen oder Kernreste in den Erythrozyten des normalen strömenden —es. Heidenreich F. 63. 07. 312.
Blutarten. Über die Empfindlichkeit der — gegenüber hämolytischen Giften. Bachrach G. und Grafe G. 70. 09. 1.
Blutgerinnung. Über die Präexistenz des Alexins im zirkulierenden Blut. Gleichzeitig ein Beitrag zur Frage der — und des Alexingehaltes des Humor aqueus. Schneider R. 65. 08. 305.
— Wesen der —. 65. 08. 341.
Blutkörperchen. Über die Wirkung von Kieselsäure auf rote —. Liebermann L. v. und P. v. 62. 07. 297.
— s. a. Erythrozyten.
Blutparasiten und Erythrozytolyse. Nißle A. 54. 05. 343.
Blutplättchen. Prüfung auf Fermente. 70. 09. 350.
Blutplättchengewinnung. 65. 08. 336.
Blutplättchenstoffe. Über die Wirkung von —n gegen Milzbranderreger. Barreau E. 70. 09. 331.
Blutplasma. Über die bakterizide Wirkung von Blutserum und —. Pettersson A. 43. 02. 49.
Blutplasmagewinnung. 43. 02. 53. 65. 08. 336.
Blutserum. Einwirkung von Kaliumoxalat auf Bakterizidie. 43. 02. 53.
— Sind bei der bakteriziden Wirkung des —s osmotische Vorgänge im Spiele? Leuchs Z. 54. 05. 396.
— Über den Einfluß der Leukozyten auf die Aktivität des —s. Weil E. 70. 09. 173.
— Über die bakterizide Wirkung von — und Blutplasma. Pettersson A. 43. 02. 49.
— Untersuchungen über die hämolytischen Eigenschaften des —s abgekühlter und erwärmter Tiere. Lissauer M. 63. 07. 331.
— s. a. Sera.
Blutveränderungen. Spezifische — nach Harninjektionen. Schattenfroh A. 44. 02. 339.
Boden. Fettgehalt des —s der Rieselfelder Berlins. 45. 02. 316.
— Fettzersetzung im —. 41. 02. 334.
— Keimgehalt. 58. 06. 376.
— s. a. Erdboden, Grundwasser.
Bodenluft. Freiheit von verbrennlichen gasförmigen C-Verbindungen. 52. 05. 162.
Borax. Einwirkung auf Fleisch. 43. 02. 140.
— Zur Analyse der —- und Borsäurewirkung bei Fäulnisvorgängen, nebst Studien über Alkali- und Säureproduktion der Fäulnisbakterien. Rolly. 41. 02. 348.

Digitized by Google

Boraxzusatz. Bakterielles Verhalten der Milch bei —. Richter A. P. F. 43. 02. 151.

Borsäure. Einwirkung auf Fleisch. 43. 02. 137.

— Zur Analyse der Borax- und —wirkung bei Fäulnisvorgängen, nebst Studien über Alkali- und Säureproduktion der Fäulnisbakterien. Rolly. 41. 02. 348.

Brausen. Verstreuung von Keimen durch — in Baderäumen. 61. 07. 184.

Brennspiritus. Händedesinfektion. 72. 10. 255.

Brom. Weitere Beiträge zur Gewinnung von keimfreiem Trinkwasser durch Zusatz von Chlor und —. Ballner F. 48. 04. 140.

Brot. Azidität. 50. 04. 105.

— Hygienische Untersuchungen über Mehl und —. X. Neue Studien über die Acidität des Brotes, ihre Ursachen und ihre beste Bestimmungsmethode. Lehmann K. B. 44. 02. 214.

— Hygienische Untersuchungen über Mehl und —. XI. Über die Bedeutung der Schälung und Zermahlung des Getreides für die Ausnutzung. Nebst einigen Versuchen über die Bedeutung des Weizenmehlzusatzes zum Roggenbrot. Lehmann K. B. 45. 02. 177.

— Hygienische Untersuchungen über Mehl und —. XII. Neue Beiträge zur Bakteriologie der Mehlteiggärung und Sauerteiggärung. Levy F. 49. 04. 62.

— s. a. Avedykbrot, Mehl, Steinmetzroggenmehl.

Brotmehl. Über Vergiftungen mit bleihaltigem — in Negenborn. Niemann. 69. 09. 223.

Brotsäuren. 44. 02. 215.

Brunnenwasser. Über die Bedeutung des Bacterium coli im —. Kaiser M. 52. 05. 121.

Budapest. Die Ergebnisse der bakteriologischen Wasserkontrolle in —. 72. 10. 211.

Bügeln. Über die Desinfektionswirkung des —s in der Prophylaxis von Infektionskrankheiten. Svehla K. 70. 09. 373.

Butter. Bakteriologische Untersuchungen mit der Stuttgarter Markt- und Handels—. Reitz A. 57. 06. 1.

Butterfett. Über die Spaltung des —es durch Mikroorganismen. Laxa O. 41. 02. 119.

Buttersäurebazillus. Biologisches Verhalten und Verbreitung des beweglichen —. Schattenfroh A. 42. 02. 251.

— Zur Morphologie des beweglichen —. Graßberger R. 42. 02. 219.

Buttersäuregärung. Über —. Graßberger R. und Schattenfroh A. 42. 02. 219.

— Über —. III. Abhandlung. A. Morphologie des Rauschbrandbazillus und des Ödembazillus. Graßberger R. 48. 04. 1.

— Über —. Graßberger R. und Schattenfroh A. 60. 07. 40.

Digitized by Google

C.

Cellulose im Sielwasser. 46. 13. 51.
Chinagrünagar zur Typhusdiagnose. 69. 09. 204.
Chirurgische Instrumente. Eine neue Methode zur Sterilisation —r —, insbesondere schneidender —r — aus Metall. Herzog H. 69. 09. 369.
Chlor. Weitere Beiträge zur Gewinnung von keimfreiem Trinkwasser durch Zusatz von — und Brom. Ballner F. 48. 04. 140.
— Einfluß von Einatmung auf Immunitätsverhältnisse. 67. 08. 298.
Chlorakne. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus. XI. Studien über —. Lehmann K. B. 46. 03. 322.
Chloroform. Absorption durch Atmung. 72. 10. 328.
— Einfluß auf Leukozyten. 70. 09. 104.
— und Bakterien der Impflymphe. 56. 06. 361.
Cholerabazillen. Die Überwinterung der —. Christian. 60. 07. 16.
Choleraimmunität. Untersuchungen über Typhus- und —. Bail O. 52. 05. 272.
Choleravibrio. Untersuchungen über die Aggressivität des —. Bail O. 53. 05. 302.
Choleravibrionen. Bakterizide Reagenzglasversuche mit —. Bail O. und Kikuchi Y. 53. 05. 275.
— Haltbarkeit in Kehricht und Müll. 65. 08. 233.
— Resistenz gegen Citronensäure. 48. 04. 173.
— Über die Agglutination von — durch normales Rinderserum. Braun H. 68. 09. 116.
— Über die Anwendung des Peptons zur Anreicherung der —. Yoshinaga F. 72. 10. 175.
— Über die Wirkung von Meerschweinchenleukozyten auf —. Zur Technik bakterizider Plattenversuche mit Leukozyten. Weil E. und Toyosumi H. 71. 09. 263.
— Untersuchungen über die bakteriziden Stoffe der Meerschweinchenleukozyten gegen —. Nunokawa K. 71. 09. 277.
Cholesterin. Einfluß auf Hämolyse. 65. 08. 294.
Christiania. Über die Verunreinigung des städtischen Hafens und des Flusses Akerselven durch die Abwässer der Stadt —. Holst A., Geirsvold M. und Schmidt-Nielsen S. 42. 02. 153.
Chromatin in Fadenbakterien. 70. 09. 387.
Chylus. Hämolyse und Bakterizidie. 70. 09. 154.
Cigarren. Über die Bedeutung der — und besonders der Stummel derselben im Hinblick auf die Verbreitung der Tuberkulose. Peserico L. 44. 02. 189.
— s. a. Tabak, Zigarren.
Citronensäure. Einfluß auf Choleravibrionen. 48. 04. 173.
Clayton-Apparat. Untersuchungen über die im — erzeugten Schwefeldämpfe. Trembur H. 52. 05. 255.
Clostridium foetidum carnis. 51. 04. 118.

Digitized by Google

Coli-Nachweis im Wasser, mit 3% Heuinfus. 52. 05. 131.
— — s. a. Eijkmannsche Methode.
Complement s. Komplement.
Coryza. Über eine eigentümliche, schädliche Wirkung der Sonnenstrahlen während gewisser Monate des Jahres und ihre Beziehung zur —, Influenza etc. Fermi C. 48. 04. 321.
Cromolinolack. 49. 04. 343.
Cysternen im Altertum. 43. 02. 88.

D.

Dampfdesinfektion. Hygroskopische und thermische Kondensation. 56.06. 214.
Darm s. Intestinaltraktus. Magendarmkanal.
Darmbakterien. Die Bedeutung der — für die Ernährung. Schottelius M. 42. 02. 48. 67. 08. 177.
— Eintritt in Organe bei Hunger. 54. 05. 363.
— Verhältnis von abgestorbenen zu lebenden. 45. 02. 133.
— Vorkommen bei niederen Seetieren. 67. 08. 194.
Darmentleerungen. Über die Desinfektion infektiöser —. Kaiser M. 60. 07. 79.
Darmkanal. Die physiologische Bakteriologie des —s. Klein A. 45. 02. 117.
— Rolle der Bakterien im —. 45. 02. 175.
Darmschleimhaut. Unterschied zwischen der Durchlässigkeit bei jungen Meerschweinchen und der bei Kaninchen. 55. 06. 119.
— Keimdurchlässigkeit s. Intestinaltraktus.
Dauerbäder. Über die Ursache der Hauterkrankung bei Anwendung von —n. Küster. 62. 07. 365.
Defäkation. Verstreuung von Keimen bei der —. 61. 07. 173.
Dehlersche Reifen. Über Zentrosomen und — — in kernlosen Erythrozyten. Nißle A. 61. 07. 151.
Desinfektion. Die wissenschaftlichen Grundlagen einer — durch vereinigte Wirkung gesättigter Wasserdämpfe und flüchtiger Desinfektionsmittel bei künstlich erniedrigtem Luftdruck. Rubner M. 56. 06. 241.
— Einfluß bewegter Luft auf Formalin—. 43. 02. 181.
— Einfluß der Lufttemperatur bei Formalin —. 43. 02. 213 und 221.
— Experimenteller Beitrag zur chemischen — des tuberkelbazillenhaltigen Sputums. 71. 09. 87.
— tuberkulösen Sputums. 72. 09. 107.
— Über die — infektiöser Darmentleerungen. Kaiser M. 60. 07. 79.
— von Geflügelställen. 42. 02. 151.
— von Schimmelpilzsporen. 42. 02. 117.
— s. a. Bakterizidie, Bakterienvernichtung, Clayton-Apparat, Dampfdesinfektion, Erwärmung poröser Objekte, Formaldehyd, Händedesinfektion, Kalk, Kalkmilch, Sterilisation, Wohnungsdesinfektion.
Desinfektionsmittel. Über die Bedeutung von Seifenzusatz zu —n. Heller O. 47. 03. 213.
— Wasserstoffsuperoxyd als Reinigungs- und — im Friseurgewerbe. Hilgermann R. 54. 05. 40.

Digitized by Google

Desinfektionswert. Über den — der drei Kresol-Isomeren in Gemischen mit Seife. Schneider H. 67. 08. 1.
Desinfektionswirkung. Über den Einfluß der Lufttemperatur auf die — des Formaldehyds. Mayer E. und Wolpert H. 43. 02. 221.
— Über die — des Bügelns in der Prophylaxis von Infektionskrankheiten. Svehla K. 70. 09. 373.
— Über die Verstärkung der — des Formaldehyds durch allseitigen künstlichen Innenwind. Mayer E. und Wolpert H. 43. 02. 171.
Desinfizierende Wandanstriche. Über — —. Rapp R. 47. 03. 291.
— **Wirkung.** Bedeutung der Farbe in der —n — der Lacke. Tonzig C. 49. 04. 336.
Diastasen aus Blutplättchen. 70. 09. 352.
Digitalin. Hämolyse durch —. 70. 09. 5.
Diphtheriebazillen. Babes-Ernstsche Körnchen. 46. 03. 177.
— Virulenz der bei Rekonvaleszenten gefundenen —. 66. 08. 346.
— Vorkommen und Eigenschaften der — bei Diphtherierekonvaleszenten. Sauerbeck E. 66. 08. 336.
— Zur Säurebildung der —. Lubenau C. 66. 08. 305.
Diphtheriebazillus. Experimentelle Untersuchungen über das Wachstum des — im Tierkörper und über die Herkunft seines Giftes. Salus G. 60. 07. 312.
Diphtherieinfektion. Theorie der —. 60. 07. 335.
Diphtherierekonvaleszenten. Vorkommen und Eigenschaften der Dyphtheriebazillen bei —. Sauerbeck E. 66. 08. 336.
Diphtherietoxin s. Diphtheriebazillus.
Diplobacillus typhi exanthematici. 71. 09. 377.
Diplococcus intracellularis (Jaeger). Beitrag zur Frage der Identität des Meningococcus (Weichselbaum) und des — — (—) mit besonderer Berücksichtigung der Agglutinationsverhältnisse dieser beiden Diplokokkenarten. Fischer. 65. 08. 65.
Diplokokkenarten. Beitrag zur Frage der Identität des Meningococcus (Weichselbaum) und des Diplococcus intracellularis (Jaeger) mit besonderer Berücksichtigung der Agglutinationsverhältnisse dieser beiden —. Fischer. 65. 08. 65.
Disposition. Theoretische Betrachtungen über Ansteckung und —. Ammon X. 42. 02. 289.
Douchen. Die Wirkung kurzdauernder — und Bäder auf den respiratorischen Gaswechsel beim Menschen. Miyairi K. und Rubner M. 46. 03. 390.
Dysenterie. Über die Ätiologie der —. Abe N. 65. 08. 107.
— Über die Rolle des Shiga-Bazillus als Erreger der —. Kazarinow G. N. 50. 04. 66.
— Untersuchungen über — und verwandte Fragen. Mutationsversuche. Mühlmann M. 69. 09. 401.
Dysenteriebazillen. Haltbarkeit in Kehricht und Müll. 65. 08. 233.
— Können lebende — die Eiwand des frischen Hühnereies durchwachsen? Sachs-Müke. 62. 07. 229.

Digitized by Google

Dysenteriebazillus. Aggressinbildung des — Kruse-Shiga. 52. 05. 382.
— Untersuchung über den Shiga-Kruseschen —. Kikuchi Y. 52. 05. 378.
— Weitere Erfahrungen über Aggressinimmunität gegen den Shiga-Kruseschen —. Kikuchi Y. 54. 05. 297.

E.

Eau de Cologne. Händedesinfektion. 72. 10. 255.
Ei s. Hühnerei.
Eiereiweiß. Volumänderung beim Erhitzen. 55. 06. 260.
Eigenbewegung. Beobachtungen über die — der Bakterien. Lehmann K. B. und Fried E. 46. 03. 311.
Eijkmannsche Methode. Bedeutung und Nachweis des Bacterium coli im Wasser und eine neue Modifikation der —n —. Bulir J. 62. 07. 1.
— Der Nachweis des Bacterium coli in der Außenwelt unter Zuhilfenahme der —n —. Neumann G. 59. 06. 174.
Einatmungen. Über den Einfluß der — reizender Gase der Industrien auf die Verteidigungskräfte des Organismus gegenüber den infektiven Krankheiten. Ronzani E. 67. 08. 287.
Eismilch. Über —. Bischoff. 47. 03. 68.
Eiweiß. Spaltung und Zersetzung des —es bei gemischter Kost. 66. 08. 19.
— Über die Fällungen von — durch andere Kolloide und ihre Beziehungen zu den Immunkörperreaktionen. Friedemann U. 55. 06. 361.
Eiweißbedarf. 45. 02. 77.
Eiweißersparnis durch Alkohol. 41. 02. 118.
Eiweißgerinnung. Thermische Vorgänge bei —. 55. 06. 263.
Eiweißkörper. Die Wärmetönung bei der fermentativen Spaltung der — und des Leims. Grafe E. 62. 07. 216.
— Über den Einfluß einiger — und anderer Kolloide auf die Hämolyse. Meyer K. 65. 08. 293.
Eiweißmenge. Experimentelle Beiträge zur Lehre von dem täglichen Nahrungsbedarf des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der notwendigen —. Neumann R. O. 45. 02. 1.
Eiweißstoffe. Experimentelle Studien über die Durchgängigkeit der Wandungen des Magendarmkanales neugeborener Tiere für Bakterien und genuine —. Uffenheimer A. 55. 06. 1.
Eiweißumsatz bei reiner Eiweißkost. 66. 08. 5.
— Über die Beeinflussung des —es durch Fette und Kohlehydrate bei einigen Leberkrankheiten. Tallquist T. W. 65. 08. 39.
— Zur Frage des Einflusses von Fett und Kohlehydrat auf den — des Menschen. Tallqoist T. W. 41. 02. 177.
Eiweißverbrauch beim Wachstum. Theorie des —es — —. 66. 08. 108.
Eiweißverfütterung an junge Tiere. 55. 06. 64.
Eiweißzufuhr. Ausnützung für den Ansatz. 66. 08. 60.
Elektrosterilisierung. 46. 03. 221.
Emaillefarben. Desinfizierende Wirkung von Pef. 2098 und Zonca 101. 47. 03. 298.

Digitized by Google

Energieverbrauch — im Leben der Mikroorganismen. Rubner M. 48. 04. 260.
Enzyme. Reagentien und Versuchsmethoden zum Studium der proteolytischen und gelatinolytischen —. Fermi C. 55. 06. 140.
— Über die Isolierung gärungserregender — aus Kuh- und Frauenmilch. Stoklasa J. 50. 04. 165.
— s. a. Fermente.
Eosin. Sensibilisierung von Nährböden. 53. 05. 80.
Erbsen. Über die Ausnutzung von — im Darmkanal des Menschen bei weichem und hartem Kochwasser. Richter A. P. F. 46. 03. 264.
Erdboden. Über die Absorption verdünnter Kupferlösungen im —. Yokote Ch. 50. 04. 193.
Erdmassen. Ein neuer Apparat zur Bestimmung des absoluten Volumens der Baumaterialien und der —. Bianchini. 64. 08. 155.
Ermüdung. Einwirkung auf Resistenz. 59. 06. 42 und 64.
— Einwirkung auf Hämolysinbildung. 57. 06. 70.
— und bakterizide Kraft der Lungen. 63. 07. 367.
Ernährung. Die Bedeutung der Darmbakterien für die —. Schottelius M. II. 42. 02. 48. III. 67. 08. 177.
— Art der, Einfluß auf Antikörperbildung. 51. 04. 369.
— Theorie der — nach Vollendung des Wachstums. Rubner M. 66. 08. 1.
Ernährungspolyneuritis. Über —. Eykmann C. 58. 06. 150.
— Über —. Abwehr gegen Prof. Dr. C. Eykmans Kritik im gleichnamigen Aufsatz. Grijns G. 62. 07. 128.
Ernährungsvorgänge beim Wachstum des Kindes. Rubner M. 66. 08. 81.
Erschöpfung. Über den Einfluß der — auf die Keimdurchlässigkeit des Intestinaltraktus. Ficker M. 57. 06. 56.
Erwärmung des Fleisches. Formel für die dazu nötige Zeit. 55. 06. 277.
— Einfluß auf Antikörperbildung. 65. 08. 283.
— Einfluß auf bakterizide Kraft der Lungen. 63. 07. 360.
— Einfluß auf hämolytische Kraft des Blutserums. 63. 07. 335.
— **poröser Objekte.** Untersuchungen über die — — — durch gesättigte Wasserdämpfe bei künstlich erniedrigter Siedetemperatur. Rubner M. 56. 06. 209.
— s. a. Temperatur. Wärme.
Erythrocyten. Basophile Körnung bei Bleivergiftung. 63. 07. 11.
— Metachromasie im Dunkelfeld. 63. 07. 10.
— Über Zentrosomen und Dehlersche Reifen in kerulosen —. Nißle A. 61. 07. 151.
— Zentrosomen oder Kernreste in den — des normalen strömenden Blutes? Weidenreich F. 63. 07. 312.
Erythrocytolyse. Blutparasiten und —. Nißle A. 54. 05. 343.
Erythrosin. Sensibilisierung von Nährböden. 53. 05. 80.
Essigsäure. Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger Gase von Tier und Mensch durch den Respirationstraktus und seine Teile. (Ammoniak, Salzsäure, Schweflige Säure, —, Schwefelkohlenstoff.) Lehmann K. B. 67. 08. 57.

Digitized by Google

Essigsäuredämpfe. Absorption bei Atmung. 67. 08. 87.
Extraktivstoffe. Über das Verhalten der — des Fleisches im Tierkörper. Rubner M. 51. 04. 19.
Eykmannsche Methode s. Eijkmannsche Methode.

F.

Fadenbakterien. Untersuchungen über die Zytologie einiger —. Swellengrebel. N. H. 70. 09. 380.
Fäces. Bemerkung zu der Arbeit Dr. Max Lissauers »Über den Bakteriengehalt menschlicher und tierischer —«. Klein A. 59. 06. 283.
— Desinfektion durch Kalkmilch. 67. 08. 266.
— Ein neuer Nährboden zum Nachweis der Typhusbazillen in —. Werbitzki F. W. 69. 09. 191.
— Über den Bakteriengehalt menschlicher und tierischer —. Lissauer M. 58. 06. 136.
— Untersuchungen über den diagnostischen Wert einiger Nährböden für den Nachweis von Typhusbazillen in —. Werbitzki F. W. 69. 09. 71.
— s. a. Darmbakterien, Darmkanal, Kot.
Fäcesbakterien. Leber-Agar für —. 41. 02. 240.
—, Wasserstoff wachstumbegünstigend. 41. 02. 237.
Fäkalien. Über die Bedeutung des Bacillus coli communis als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit —. Saito K. 63. 07. 215.
— Untersuchungen über das Vorkommen des Bacterium coli in Teig, Mehl und Getreide, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bacterium coli als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit —. Papasotiriou J. 41. 02. 204.
Fäulnis. Entstehen bei der — flüchtige Phosphorverbindungen? Yokote Ch. 50. 04. 118.
— Zur Biologie der —. Salus G. 51. 04. 97.
Fäulnisbakterien. Zur Analyse der Borax- und Borsäurewirkung bei Fäulnisvorgängen, nebst Studien über Alkali- und Säureproduktion der —. Rolly. 41. 02. 348.
Farbstoffbildung durch Bakterien und Babes-Ernstsche Körnchen. 46. 03. 176.
Farbstoffe. Weitere Versuche mit photodynamischen, sensibilisierenden — n. (Eosin, Erythrosin.) Prüfung der Wirkung des Tageslichtes auf Lebensfähigkeit und Virulenz von Bakterien, auf Toxine und Antitoxine und auf das Labferment. Huber H. 54. 05. 53.
Fermentative Prozesse. Über das Wachstum und die Lebenstätigkeit von Bakterien sowie den Ablauf —r — bei niederer Temperatur unter spezieller Berücksichtigung des Fleisches als Nahrungsmittel. Müller M. 47. 03. 127.
Fermente. Prüfung von Blutplättchen auf —. 70. 09. 350.
— s. a. Enzyme, Labferment.
Fermentwirkungen bei 0° und bei höheren Temperaturen. 47. 03. 169.
Fett. Über das Vorkommen gemischter Fettsäure-Glyzeride im tierischen — e. Hansen W. 42. 02. 1.

Digitized by Google

Fett. Über den Fettreichtum der Abwässer und das Verhalten des —es im Boden der Rieselfelder Berlins. Schreiber K. 45. 02. 295.
— Zur Frage des Einflusses von — und Kohlenhydrat auf den Eiweißumsatz des Menschen. Tallqvist T. W. 41. 02. 177.
Fette in Kanalwasser. 46. 03. 138.
— Über die Beeinflussung des Eiweißumsatzes durch — und Kohlehydrate bei einigen Leberkrankheiten. Tallqvist T. W. 65. 08. 39.
— Wärmeleitungsvermögen. 55. 06. 237.
Fettbestimmung. Über die — im Fleisch und Fleischwaren mittels des Gerberschen Azid-Butyrometers. Kita T. 51. 04. 165.
Fettsäure-Glyzeride. Über das Vorkommen gemischter — im tierischen Fette. Hansen W. 42. 02. 1.
Fettzersetzung durch Mikroorganismen. Schreiber K. 41. 02. 328.
Fieberkranke. Wärmehaushalt. 51. 04. 364.
Filtrationseffekt. Die Bestimmung des —es der Grundwässer. Kabrhel. 47. 03. 195. 58. 06. 345. 64. 08. 295. 68. 09. 191.
Fische. Über den Einfluß gesteigerter Wärme auf die —. Goette A. 70. 09. 293.
Fischfleisch. Autolyse. 47. 03. 177.
— Über das bakteriologische Verhalten des —es nach der Zubereitung. Bruns H. 67. 08. 209.
— Über den Gewichtsverlust des —es beim Dünsten. Peters F. 54. 05. 101.
Fischhandel. Anforderung an Eiskonservierung. 47. 03. 189.
Flagellaten in Trink- und Flußwasser. 61. 07. 343.
Flecktyphus. Zur Ätiologie des —. Rabinowitsch M. 71. 09. 331.
Fleisch. Die chemischen Veränderungen des —es beim Schimmeln (Penicillium glaucum und Aspergillus niger). Butjagin P. W. 52. 05. 1.
— Genußtauglichkeit des —es tuberkulöser Schlachttiere. 69. 09. 361.
— Studien über die Zähigkeit des —es und ihre Ursachen. Lehmann K. B. 63. 07. 134.
— Über das Verhalten der Extraktivstoffe des —es im Tierkörper. Rubner M. 51. 04. 19.
— Über das Wachstum und die Lebenstätigkeit von Bakterien sowie den Ablauf fermentativer Prozesse bei niederer Temperatur unter spezieller Berücksichtigung des —es als Nahrungsmittel. Müller M. 47. 03. 127.
— Über die Fettbestimmung im — und Fleischwaren mittels des Gerberschen Azid-Butyrometers. Kita T. 51. 04. 165.
— Über die Wirkung des Einlegens von — in verschiedene Salze. Kuschel. 43. 02. 134.
— Unterschied im Erwärmungsvermögen rohen und gekochten —es. 55. 06. 274.
— Untersuchungen über den Tuberkelbazillengehalt des Blutes des —es und der Lymphdrüsen tuberkulöser Schlachttiere. Bongert J. 69. 09. 263.
— Wärmeleitungsvermögen. 55. 06. 238.
— s. a. Borax, Borsäure, Fäulnisbakterien, Hackfleisch.
Fleischeiweißpräparat s. Soson.
Fleischextrakt. Der Nutzwert des —es. Bürgi E. 51. 04. 1.

Digitized by Google

Fleischextrakte. Die Einwirkung von —n und Hefeextrakten auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung des Magensaftes beim Pawlowschen Hunde. Hoffmann W. und Wintgen M. 61. 07. 187.
— Eiweißartige Stoffe im —. 51. 04. 29.
Fleischkonservierung s. Borax, Borsäure, Hackfleisch, Natriumsulfit, schweflige Säure.
Fleischsorten. Das spezifische Gewicht gekochter und roher —. Nawiasky. 62. 07. 147.
— Über Zusammensetzung und Preis von — und Wurstwaren. Kita T. 51. 04. 129.
Fleischvergiftung und Typhus. Levy E. und Jacobsthal E. 44. 02. 113.
Fliegen. Typhus und —. Ficker M. 46. 03. 274.
Fliegenfangmittel. 46. 03. 283.
Flüsse. Über den Einfluß des Lichtes auf organische Substanzen mit besonderer Berücksichtigung der Selbstreinigung der —. Rapp R. 48. 04. 179.
Fluoreseëln. Sensibilisierung von Nährböden. 53. 05. 80.
Fluorwasserstoffsäure. Einatmung. 70. 09. 219.
Flußverunreinigung. Das städtische Sielwasser und seine Beziehung zur —. Rubner M. 46. 03. 1.
— Weitere Untersuchungen über —. Spitta. 46. 03. 64.
— s. a. Abwasser, Gewässer.
Flußwasser. Bakterien an Oberfläche und Tiefe. 65. 08. 149.
— Bakteriengehalt der Schwebestoffe. 46. 03. 70.
Formaldehyd. Bakteriologische Prüfungen desinfizierter Hände mit Hilfe des Paul Sarweyschen Kastens nach Desinfektion durch Heißwasseralkohol, Seifenspiritus und Kombination von Alkohol und —. Engels. 45. 02. 213.
— Dampfzusammensetzung bei verschieden prozentigen Lösungen. 56. 06. 254.
— Desinfektionsversuche, Rolle des Peptons in den Aufschwemmungen der Testbakterien. 49. 04. 186.
— Einwirkung auf Schimmelpilzsporen. 42. 02. 143.
— Experimentelle Beiträge zur Wohnungsdesinfektion mit —. Engels. I. 49. 04. 129. II. 49. 04. 173.
— Über den Einfluß der Lufttemperatur auf die Desinfektionswirkung des —s. Mayer E. und Wolpert H. 43. 02. 221.
— Über die Verfahren und Apparate zur Entwicklung von — für die Zwecke der Wohnungsdesinfektion. Mayer E. und Wolpert H. 43. 02. 157.
— Über die Verstärkung der Desinfektionswirkung des —s durch allseitigen künstlichen Innenwind. Mayer E. und Wolpert H. 43. 02. 171.
Formaldehyddesinfektion. Zur Kritik der —. Werner G. 50. 04. 305.
Formalinalkohol. Handdesinfektion. 45. 02. 229.
Formallnwasser zur Reinzüchtung von Ascomyzeten. 62. 07. 370.
Frauenmilch. Bedeutung ihrer Bestandteile als Nahrungsmittel des Säuglings. 66. 08. 124.
— Über die Isolierung gärungserregender Enzyme aus Kuh- und —. Stoklasa J. 50. 04. 165.

Digitized by Google

Friedländer-Bazillen. Über einen Fall von — im Harn und über die Agglutination von Kapselbakterien. Wolf. 65. 08. 32.
Friseurgewerbe. Wasserstoffsuperoxyd als Reinigungs- und Desinfektionsmittel im —. Hilgermann R. 54. 05. 40.
Frösche. Über Milzbrandimpfungen bei —n. Ditthorn Fr. 57. 06. 313.
— s. a. Kaltblüter.
Früchte s. Obst.
Fußbodenbeläge. Wärmeleitung verschiedener —. 68. 09. 75.
Fußbodenbelag. Über das Wärmeleitungsvermögen des Linoleums als — im Vergleich zu Holz- und Estrichfußböden. Hoffmann W. 68. 09. 54.
— s. a. Holzkrankheiten.

G.

Galle. Über die Bakterizidie der —. Fornet W. 60. 07. 134.
— Untersuchungen über die Wachstumsgeschwindigkeit der Typhusbazillen in —. Pies W. 62. 07. 107.
Galvanometer. Registrierendes — zur Messung der Wärmeleitung. 68. 09. 65.
Gase. Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger — von Tier und Mensch durch den Respirationstraktus und seine Teile (Ammoniak, Salzsäure, schweflige Säure, Essigsäure, Schwefelkohlenstoff). Lehmann K. B. 67. 08. 57.
— Über Absorption von —n durch Kleidungsstoffe. Yokote Ch. 50. 04. 128.
— Über den Einfluß der Einatmungen reizender — der Industrien auf die Verteidigungskräfte des Organismus gegenüber den infektiven Krankheiten. Ronzani E. 67. 08. 287.
— Über den Einfluß der Einatmungen von reizenden —n der Industrien auf die Schutzkräfte des Organismus gegenüber den infektiven Krankheiten. Ronzani E. 70. 09. 217.
— Über die Absorption von —n durch Kleidungsstoffe. Kißkalt C. 41. 02. 197.
— Untersuchungen über die Aufnahme von —n (namentlich Ammoniak) und Wasserdampf durch Kleidungsstoffe. Lehmann K. B. 57. 06. 273.
Gase und Dämpfe. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger — — — auf den Organismus. Teil XI. Studien über »Chlorakne«. Lehmann K. B. 46. 03. 322.
— Teil XII. Studien über Phosphorwasserstoff. Yokote Ch. 49. 04. 275.
— Teil XIII. Studien über Phosphortrichlorid. Butjagin P. W. 49. 04. 307.
— Studien über technisch und hygienisch wichtige — — —. XIV. Das Gieß- oder Zinkfieber. Lehmann K. B. 72. 10. 358.
Gasphlegmone. Zur Kasuistik der — und Schaumorgane. Werner G. 50. 04. 274.
Gasphlegmonebazillen. Die Agglutination bei —. Werner G. 53. 05. 128.
Gaswechsel. Über den Einfluß der Besonnung auf den — des Menschen. Wolpert H. 44. 02. 322.
Geflügelställe. Desinfektion. 42. 02. 151.
Gemüsekonserven. Studien über verdorbene —. Belser J. 54. 05. 107.

Digitized by Google

Generationsdauerberechnung von Bakterien. 47. 03. 141. 62. 07. 110. 71. 09. 191.

Geruchsstoffe. Die Entfernung der — durch Ventilation. Kißkalt. 71. 09. 380.

Geschirre. Über das Vorhandensein einiger schwerer Metalle in irdenen —n und metallenen Gefäßen entstammenden Nahrungsölen. Bertarelli E. 47. 03. 115.

Getreide. Über die Bedeutung der Schälung und Zermahlung des —s für die Ausnutzung. (Avedyk- und Steinmetzverfahren.) Lehmann K. B. 45. 02. 177.

— Untersuchungen über das Vorkommen des Bacterium coli in Teig, Mehl und —, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bacterium coli als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien. Papasotiriou J. 41. 02. 204.

Gewässer. Über das Verhalten der Bakterien an der Oberfläche fließender —. Rothermundt M. 65. 08. 149.

Gewebsflüssigkeiten. Die bakterizide und hämolytische Wirkung der tierischen — und ihre Beziehungen zu den Leukozyten. Schneider R. 70. 09. 40.

Gieß- oder Zinkfieber. Studien über technisch und hygienisch wichtige Gase und Dämpfe. XIV. Das — — —. Lehmann K. B. 72. 10. 358.

Glyzerin. Milchkonservierung. 69. 09. 67.

Gonococcus. Lösung durch Natr. taurocholicum. 68. 09. 5.

Granulobacillus saccharobutyricus immobilis liquefaciens im Munde. 53. 05. 346.

— s. a. Buttersäurebacillus.

Graz. Milchverhältnisse. 56. 06. 205.

Gruber-Widalsche Probe. Die — — — bei Mischinfektionen durch Typhusbazillen und Staphylokokken. Kayser H. 48. 04. 313.

Grundwässer. Die Bestimmung des Filtrationseffektes der —. Kabrhel. 47. 03. 195.

— Studien über den Filtrationseffekt der —. Kabrhel G. 58. 06. 345. 64. 08. 295. 68. 09. 191.

Grundwasser. Bodenuntersuchung zur Bestimmung des Keimgehaltes. 47. 03. 203.

— Neue Methode der Prüfung auf Sterilität. 58. 06. 364.

— s. a. Boden.

Guajaksaponin. Über die hämatolytische Wirkung des —s. Liebermann L. und P. v. 62. 07. 299.

H.

Haarindustrie. Die — in Palermo. Carapelle E. 71. 09. 60.

Hackfleisch. Die Konservierung des —s mit (neutralem) schwefligsaurem Natrium. Altschüler E. 48. 04. 114.

Hämagglutination. Beziehungen zwischen — und Hämatolyse. Liebermann L. v. 62. 07. 290.

— Über — und Hämatolyse. Vorbemerkung. Liebermann L. v. 62. 07. 277.

Digitized by Google

Hämagglutination. Untersuchungen über die — und ihre physikalischen Grundlagen. Hirschfeld L. 63. 07. 237.
Hämatolyse. Über Hämagglutination und —. Vorbemerkung. Liebermann L. v. 62. 07. 277.
Hämoglobinämie. Mängel der klinischen Diagnose. 54. 05. 197.
Hämolyse. Aseptische, spontane. 54. 05. 189.
— durch alkoholische Bakterienextrakte. 71. 09. 394.
— durch Organextrakte. 70. 09. 129 u. 185.
— durch Saponin. 82. 07. 299. 70. 09. 5.
—, keine durch Leukine. 70. 09. 112.
—. keine durch Lymphe. 70. 09. 144.
— Pankreasextrakt als Amboceptor wirkend. 69. 09. 136.
— Über den Einfluß einiger Eiweißkörper und anderer Kolloide auf die —. Meyer K. 65. 08. 293.
— Über — im Reagenzglas und im Tierkörper. Wunschheim R. v. 54. 05. 185.
— s. a. Antihämolytische Stoffe; Antikörper.
Hämolysin an Globulinfraktion gebunden. 67. 08. 128.
Hämolysine. Alkohollösliche — aus Organen. 69. 09. 120.
— Aus autolysierter Pankreasdrüse. 69. 09. 125.
— Aviditätsstudien an —n und Agglutininen. **Müller** P. Th. 64. 08. 62.
— Bindung durch Absorption mit Bazillen. 44. 02. 31.
Hämolysinbildung durch Streptokokken. 54. 05. 242.
— Ermüdung ohne Einfluß auf —. 57. 06. 70.
— nach Harninjektion. 44. 02. 343.
Hämolytische Eigenschaften. Über die bakteriziden und —n — der alkoholischen Bakterienextrakte. Fukuhara Y. 71. 09. 387.
— — alkoholischer Bakterienextrakte. 71. 09. 387.
— **Gifte.** Über die Empfindlichkeit der Blutarten gegenüber —n —n. Bachrach G. und Grafe G. 70. 09. 1.
— **Immunkörper.** Versuche über die chemische Natur der —en —. Meyer K. 67. 08. 114.
— **Wirkung.** Die bakterizide und — — der tierischen Gewebsflüssigkeiten undi hre Beziehungen zu den Leukozyten. Schneider R. 70. 09. 40.
Hämolytisches Serum. Verfütterung. 55. 06. 58.
Hämotoxisch. Über die —en Stoffe der Organe. Friedemann U. 69. 09. 105.
Hände. Bakteriologische Prüfungen desinfizierter — mit Hilfe des Paul-Sarweyschen Kastens, nach Desinfektion durch Heißwasseralkohol, Seifenspiritus und Kombination von Alkohol und Formaldehyd. Engels. 45. 02. 213.
— Bakteriologische Prüfung desinfizierter — mit Hilfe des Paul-Sarweyschen sterilen Kastens nach Desinfektion mit Quecksilbersulfat-Äthylendiamin (Sublamin). Engels E. 45. 02. 377.
Händedesinfektion. Heißwasser-Alkoholmethode. 45. 02. 218.
— Die — bei Typhusbazillenträgern. Gaehtgens W. 72. 10. 233.
— mit Seifenspiritus. 45. 02. 225.
Händedesinfektionsversuche. Einige — mit Sublaminin - Acetonlösungen. Thesing E. 50. 04. 267.

Digitized by Google

Händewaschwasser. Bleigehalt bei Bleiarbeiten. 63. 07. 15.
Härte. Über die Bestimmung der — des Wassers. Nawiasky P. und Korschun S. 61. 07. 348.
Harn. N-haltige Substanzen im —. 51. 04. 27.
— Über einen Fall von Friedländer-Bazillen im — und über die Agglutination von Kapselbakterien. Wolf. 65. 08. 32.
Harninjektionen. Spezifische Blutveränderungen nach —. Schattenfroh A. 44. 02. 339.
Halogene. Einwirkung auf Schimmelpilzsporen. 42. 02. 135.
Hausschwamm s. Pilzkrankheiten.
Haut. Die Wasserdampfabgabe der menschlichen — im eingefetteten Zustande. Wolpert H. 41. 02. 306.
— Strahlenreflexion. 69. 09. 5.
— Wärmedurchlässigkeit. 65. 08. 28.
— Zur Frage des Einflusses der Luftfeuchtigkeit auf die Wasserverdunstung durch die —. Wolpert H. 41. 02. 301.
Hautdesinfektion. Hexamethylentetramin zur —. 45. 02. 258.
Hauterkrankung. Über die Ursache der — bei Anwendung von Dauerbädern. Küster. 62. 07. 365.
— s. a. Impetigo contagiosa.
Hautstrahlung bei Negern und Weißen. 47. 03. 274.
Hauttemperatur. Die — des Nackten unter normalen und einigen abnormen physiologischen Bedingungen. Kißkalt. 70. 09. 17.
Hefe. Fäulnis in käuflicher —. 49. 04. 403.
—, käufliche. Verhältnis der wachstumsfähigen Zellen. 49. 04. 363.
Hefeextrakte. Die Einwirkung von Fleisch- und —n auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung des Magensaftes beim Pawlowschen Hunde. Hoffmann W. und Wintgen M. 61. 07. 187.
Hefeinjektion. Überempfindlichkeitserscheinungen nach —. Axamit O. 62. 07. 15.
Hefezellen. Aufhebung der Alexinwirkung durch lebende —. 44. 02. 39.
Hemagglutinine. 42. 02. 388.
Hetol (zimtsaures Natron). Die Bedeutung der durch — (——) hervorgerufenen Hyperleukozytose bei der intravenösen und subkutanen Milzbrandinfektion des Kaninchens. Boehm G. 62. 07. 343.
Hetolinjektion (Hyperleukozytose). Einfluß auf Antikörperbildung. 51. 04. 418.
Heu. Selbsterhitzung, Aktinomycesbefunde. 67. 08. 37.
Hexamethylentetramin. Hautdesinfektion. 45. 02. 258.
Hitzschlag s. Sonnenstich.
Holland. Bekleidung von Fischern, Haus- und Grundarbeitern. 56. 06. 393.
Holzkrankheiten. Beiträge zur Bekämpfung der —. Nußbaum H. Ch. 52. 05. 218.
Honig s. Bienenhonig.
Hühnchen, sterile. Technik der Aufzucht. 42. 02. 56.
Hühnercholera. Aggressinimmunität. 54. 05. 149.
— Aggressin und Antiaggressin. 52. 05. 416.

Digitized by Google

Hühnercholera. Untersuchungen über Infektion und Immunität bei —. Weil E. 52. 05. 412.
Hühnercholeraaggressin. Das — und seine Wirkungsweise. Weil E. 65. 08. 81.
Hühnercholerabazillus. Hämolysinbildung im Tierkörper. 54. 05. 273.
Hühnerei. Können lebende Dysenteriebazillen die Eiwand des frischen —es durchwachsen? Sachs-Müke. 62. 07. 229.
— Über das Eindringen von Bakterien in das — durch die Eischale. Lange R. 62. 07. 201.
Hühnereiweiß. Verlauf des Wärmeganges beim Erhitzen. 55. 06. 257.
Hühnerpest. Beobachtungen über das Virus der —. Ruß K. 59. 06. 286.
Hundestaupe. Ein Beitrag zur Ätiologie der —. Wunschheim O. R. v. 53. 05. 1.
Hunger. Einfluß auf Antikörperbildung. 51. 04. 367.
— Einwirkung auf Resistenz. 59. 06. 39 und 65.
— Über den Einfluß des —s auf die Bakteriendurchlässigkeit des Intestinaltraktus. Ficker M. 54. 05. 354.
Humor aqueus. Über die Präexistenz des Alexins im zirkulierenden Blut. Gleichzeitig ein Beitrag zur Frage der Blutgerinnung und des Alexingehaltes des — —. Schneider R. 65. 08. 305.
Hydroxyl-Ionen-Konzentration. Über die Änderung der — — — beim Inaktivieren der Sera. Liebermann L. und P. v. 62. 07. 315.
Hyperleukozytose. Die Bedeutung der durch Hetol (zimtsaures Natron) hervorgerufenen — bei der intravenösen und subkutanen Milzbrandinfektion des Kaninchens. Boehm G. 62. 07. 343.

I und J.

Japan. Über das —ische Bad und die Einführung eines Volksbades nach System Matsushita. Abe N. 65. 08. 140.
Immunisierung. Experimentelle Untersuchungen über biologische Beziehungen des Tuberkelbazillus zu einigen andren säurefesten Mikroorganismen und Antinomyzeten. Entwicklungshemmung, Agglutination, Komplementbindung, gegenseitige —. Fritsche E. 65. 08. 181.
— Experimentelle Untersuchungen über die Empfänglichkeit und — der Kaltblüter gegen Pest. Fukuhara Y. 63. 07. 183.
— Über — per os. Yoshida E. 69. 09. 21.
Immunkörperreaktionen. Über die Fällungen von Eiweiß durch andere Kolloide und ihre Beziehungen zu den —. Friedemann U. 55. 06. 361.
Immunkörper. »Leukotaktischer« —. 70. 09. 209.
— Über Nachweis und Isolierung des hämatolytischen —s. Liebermann L. v. und Fenyvessy B. v. 62. 07. 322.
— Versuche über die chemische Natur der hämolytischen —. Meyer K. 67. 08. 114.
Immunität gegen Aspergillusmykosen. 42. 02. 152.
— Untersuchungen über den Mechanismus nichtbakterizider —. Weil E. 61. 07. 293.

Digitized by Google

Impetigo contagiosa. Zur Ätiologie der — —. Abe N. 67. 08. 367.
Impflymphe. Die Abtötung von Bakterien in der — mittels Chloroform. Nijland A. H. 56. 06. 361.
— s. a. Vaccineimmunität.
Industrien. Über den Einfluß der Einatmungen reizender Gase der — auf die Verteidigungskräfte des Organismus gegenüber den infektiven Krankheiten. Ronzani E. 67. 08. 287.
— Über den Einfluß der Einatmungen von reizenden Gasen der — auf die Schutzkräfte des Organismus gegenüber den infektiven Krankheiten. Ronzani E. 70. 09. 217.
Indol, quantitative Bestimmung. 72. 10. 169.
— Über den Nachweis von — in den Bakterien-Kulturen mit der Ehrlichschen Methode. Crossonini E. 72. 10. 161.
Infektiöse Krankheiten. Über den Einfluß der Einatmungen reizender Gase der Industrien auf die Verteidigungskräfte des Organismus gegenüber den —. Ronzani E. 67. 08. 287.
Infektionsstoffe. Über die Verbreitung von —n. Berghaus. 61. 07. 164.
Infektionswege s. Darmkanal, Magendarmschleimhaut, Respirationsapparat, Intestinaltraktus.
Influenza. Über eine eigentümliche schädliche Wirkung der Sonnenstrahlen während gewisser Monate des Jahres und ihre Beziehung zur Coryza, — etc. Fermi C. 48. 04. 321.
Infusorien. Spezifische Sera gegen —. Rößle R. 54. 05. 1.
Intestinaltraktus. Über den Einfluß der Erschöpfung auf die Keimdurchlässigkeit des —. Ficker M. 57. 06. 56.
— Über den Einfluß des Hungers auf die Bakteriendurchlässigkeit des —. Ficker M. 54. 05. 354.
— Über die Keimdichte der normalen Schleimhaut des —. Ficker M. 52. 05. 179.
— s. a. Darmkanal, Magendarmschleimhaut.
Intrauterines Leben. Entwicklungsdauer und energetisches Grundgesetz. 66. 08. 177.
Isar. Selbstreinigungsvorgänge. 48. 04. 203.
Isarwasser. Sauerstoffgehalt und -Zehrung. 61. 07. 332.
Italien. Die Malaria in — im Jahre 1901. Celli A. 44. 02. 238.
— Die Malaria in — im Jahre 1902. Celli A. 48. 04. 222.
— Die Malaria in — im Jahre 1903. Celli A. 52. 05. 83.

K.

Käse. Geschmack und Aroma durch Bakterienwirkung. 43. 02. 20.
— Untersuchungen über die Reifung von Weich —n. Epstein St. 43. 02. 1.
— s. a. Kaseingärung, Weichkäse.
Kaffee. Besitzen die flüchtigen Bestandteile von Tee und — eine Wirkung auf die Respiration des Menschen? Lehmann K. B. und Rohrer G. 44. 02. 203.

Digitized by Google

Kakao. Die Bewertung des —s als Nahrungs- und Genußmittel. Experimentelle Versuche am Menschen. R. O. Neumann.
I. Teil. Versuche über den Einfluß der Menge, des Fettgehaltes, des Schalengehaltes des Kakaos und der mit demselben eingeführten Nahrung auf die Resorption und Assimilation desselben. 58. 06. 1.
II. Versuche mit verschiedenen Kakaohandelssorten. 58. 06. 36.
— Nachtrag zu der in dieser Zeitschrift Bd. 58, I. Heft, erschienenen Arbeit über die Bewertung des — als Nahrungs- und Genußmittel. Neumann R. O. 60. 07. 175.
Kalk. Morphologische und biologische Beeinflussung der Bakterien durch — mit spezieller Berücksichtigung der Kalkdesinfektion. Auer P. 67. 08. 237.
Kalkmilch zur Desinfektion von Stühlen. 60. 07. 101.
— s. a. Kalk.
Kalliumcitrat bei der Blutplasmagewinnung. 43. 02. 58.
Kalliumoxalat. Einwirkung auf Bakterizidie. 43. 02. 53.
Kalorimeter für bakteriologische Zwecke. Aichung. 49. 04. 366.
Kaltblüter. Experimentelle Untersuchungen über die Empfänglichkeit und Immunisierung der — gegen Pest. Fukuhara Y. 63. 07. 183.
Kanalwasser. Beschaffenheit zu den verschiedenen Tagesstunden. 46. 03. 160.
— Einfluß des Lichtes auf —. 48. 04. 193.
— Untersuchung durch Siebsatz. 46. 03. 127.
— s. a. Abwasser.
Kaninchen. Durchlässigkeit der Darmschleimhaut für Bakterien. 52. 05. 197.
Kapillaren. Über das Eindringen von Bakterien in feinste —. Hofstädter E. 53. 05. 205.
Kapselbazillen. Differenzierung durch Komplementbindung. 64. 08. 117.
— Über einen Fall von Friedländer-Bazillen im Harn und über die Agglutination von —. Wolf. 65. 08. 32.
Karbolsäure. Verdampfung. 56. 06. 255.
Karbolsäuretabletten zur Händedesinfektion. 72. 10. 255.
Kartoffel. Tyrosinase in —. 67. 08. 107.
Karzinom. Beitrag zum Studium des Antagonismus zwischen —, Spirillen- und Trypanosomeninfektionen. Daels Fr. 72. 10. 257.
Kasein. Vergleichende Studien über die Gerinnung des —s durch Lab und Laktoserum. Müller P. Th. 44. 02. 126.
Kaseingärungen. Die — und ihre Anwendungen. Rodella A. 59. 06. 337.
Katalase. Ekto (α) und Endo (β) —. 67. 08. 150.
— s. a. Bakterienkatalase.
Katalasebestimmung, quantitative. 67. 08. 139.
Kehricht. Lebensfähigkeit pathogener Keime im — und Müll. Hilgermann. 65. 08. 221.
Keimdichte. Über die — der normalen Schleimhaut des Intestinaltraktus. Ficker M. 52. 05. 179.
Keimdurchlässigkeit. Über den Einfluß der Erschöpfung auf die — des Intestinaltraktus. Ficker M. 57. 06. 56.
Keimplasma. Über den Einfluß des Alkohols auf das —. Kabrhel G. 71. 09. 124.

Digitized by Google

Kern. Definition. 51. 04. 289.
Kieselsäure. Über die Wirkung von — auf rote Blutkörperchen. Liebermann L. und P. v. 62. 07. 292.
Kind. Ernährungsvorgänge beim Wachstum des —es. Rubner M. 66. 08. 81.
Kleiderluft. Über den Einfluß der Besonnung auf den Wasserdampfgehalt der —. Wolpert H. 48. 04. 107.
Kleidung. Kopfbedeckungen und Tropenstoffe. Wärmedurchlässigkeit. 47. 03. 280.
— Über die hygienische Bewertung verschiedenfarbiger — bei intensiver Sonnenstrahlung. Schmidt P. 69. 09. 1.
— s. a. Bekleidung, Unterkleidung.
Kleidungsstoffe. Absorption von Riechstoffen. 50. 04. 153.
— Aufnahme von hygroskopischem Wasser. 57. 06. 284.
— physikalische Konstanten. 55. 06. 233.
— Über Absorption von Gasen durch —. Yokote Ch. 50. 04. 128.
— Über das Vorkommen löslicher Antimonverbindungen in —n. Lehmann K. B. und Göbel F. 43. 02. 116.
— Über die Absorption von Gasen durch —. Kißkalt C. 41. 02. 197.
— Untersuchungen über die Aufnahme von Gasen (namentlich Ammoniak) und Wasserdampf durch —. Lehmann K. B. 57. 06. 273.
— Untersuchungen über einige physikalische Eigenschaften von 50 —n mit besonderer Rücksicht auf die Permeabilität in feuchtem Zustande. de Lange S. J. 51. 04. 221.
— Zur Bestimmung der Luftdurchlässigkeit von —n. Schmidt P. 70. 09. 8.
— s. a. Leinen, Leinwandstoffe, Textilfasern, Wolle.
Kobragiftferment. Resistenz gegen Siedehitze. 69. 09. 170.
Kochen. Die Festigkeit (Zähigkeit) vegetabilischer Nahrungsmittel und ihre Veränderung durch das —. Lehmann K. B. 63. 07. 180.
Kochsalz. Einwirkung auf Fleisch. 43. 02. 145.
Kochsalzgehalt der Nährböden. Einwirkung auf Bakterien. 43. 02. 61.
Kochwasser. Über die Ausnutzung von Erbsen im Darmkanal des Menschen bei weichem und hartem —. Richter A. P. F. 46. 03. 264.
Körnchen. Über die biologische Bedeutung der färbbaren — des Bakterieninhaltes. Růžička V. 46. 03. 337.
— Zur Frage der — und Kerne der Bakterien. Ficker M. 46. 03. 171.
Körpergewebe. Durchgängigkeit für Wärmestrahlen. 47. 03. 267.
Körpertemperatur. Einfluß der Muskelarbeit bei Schwarzen und Weißen. 43. 07. 275.
— s. a. Temperaturmessungen.
Koffein s. Trimethylxanthin.
Koffeinanreicherungsverfahren. Das — zum Typhusnachweis im Stuhl. Lubenau. 61. 07. 232.
Koffeinderivate. Prüfung auf Beeinflussung von Typhus- und Kolibazillen. 49. 04. 234.
Kohlehydrat. Zur Frage des Einflusses von Fett und — auf den Eiweißumsatz des Menschen. Tallqvist T. W. 41. 02. 177.

Digitized by Google

Kohlehydrate. Über die Beeinflussung des Eiweißumsatzes durch Fette und — bei einigen Leberkrankheiten. Tallqvist T. W. 65. 08. 39.
— Vergärung durch Diphtherie- und Pseudodiphtheriebazillen. 66. 08. 325.
Kohlenbunker. Staubbestimmung. 47. 03. 93.
Kohlenoxydmengen. Die Bestimmung kleiner — in der Luft. Spitta. 46. 03. 284.
Kohlensäure. Einfluß auf Leukozyten. 70. 09. 101.
— Über die Wirkung der —, des Sauerstoffs und des Wasserstoffs auf Bakterien bei verschiedenen Druckhöhen. Berghaus. 62. 07. 172.
Kohlensäureabgabe. Wird die — des Menschen durch Beimengung von Ausatmungsluft zur Einatemluft beeinflußt? Wolpert H. 47. 03. 26.
Kohlensäureausscheidung bei der PH_3-Vergiftung. 49. 04. 304.
Kohlensäuredruck. Über den Einfluß hohen —s auf Bakterien im Wasser und in der Milch. Hoffmann W. 57. 06. 379.
Kohlenstoff. Eine Methode zur Bestimmung von kleinsten Mengen —, insbesondere des —s der organischen Substanzen im Wasser. Popowsky N. 65. 08. 1.
Kohlenstoffverbindungen. Über verbrennliche gasförmige — in der Luft. Wolpert H. 52. 05. 151.
Kohleverbrauch in Großstädten. 57. 06. 338.
Kohlenwasserstoffe. Studien über die Absorption chlorierter — aus der Luft durch Tier und Mensch (Chloroform, Tetrachlor-Kohlenstoff, Tetrachloräthan.) Lehmann K. B. und Hasegawa. 72. 10. 327.
Kolibakterien. Neue biologische Beziehungen zwischen — und Typhusbakterien. Zugleich ein Beitrag zur Lehre von Aggressin. Salus G. 55. 06. 335.
— s. a. Bacterium coli.
Koligruppe. Mutation bei einem der — verwandten Bakterium. Burk A. 65. 08. 235.
Kolistamm. Über einen in biologischer Beziehung interessanten —. (Bacterium coli mutabile.) Ein Beitrag zur Variation bei Bakterien. Massini R. 61. 07. 250.
Kolloide. Schutz —. Wesen. 55. 06. 376.
— Über den Einfluß einiger Eiweißkörper und anderer — auf die Hämolyse. Meyer K. 65. 08. 293.
Kolloidfällungen. Theorien. 55. 06. 377.
Komplementablenkungsmethode. Über die Verwertbarkeit der — für die Differenzierung von Mikroorganismen, nebst Bemerkungen über den Zusammenhang dieses Phänomens mit der Agglutinations- bzw. Präzipitationsreaktion. Ballner F. und Reibmayr H. 64. 08. 113.
Komplementbindung autolysierter Eiweißkörper. 70. 09. 170.
— Experimentelle Untersuchungen über biologische Beziehungen des Tuberkelbazillus zu einigen anderen säurefesten Mikroorganismen und Antinomyzeten. Entwicklungshemmung, Agglutination, —, gegenseitige Immunisierung. Fritsche E. 65. 08. 181.
— Welche Antikörper spielen bei der — eine Rolle? Toyosumi H. 69. 09. 38.
— Zusammenhang mit Agglutination und Präzipitation. 64. 08. 142.

Digitized by Google

Komplemente. Über hämatolytische — und über den Mechanismus der Wirkung hämatolytischer Sera. Liebermann L. v. 62. 07. 328.
Konserven. Maximaltemperatur während der Sterilisation im Autoklaven. 54. 05. 139.
— Über die Angreifbarkeit der verzinnten Konservenbüchsen durch Säuren und verschiedene —. Lehmann K. B. 63. 07. 67.
— Untersuchungen über die hygienische Bedeutung des Zinns, insbesondere in —. Lehmann K. B. 45. 02. 88.
— Zinngehalt. 45. 02. 97.
— Zusammensetzung der Gase in verdorbenen —. 54. 05. 138.
Konservenbüchsen. Über die Angreifbarkeit der verzinnten — durch Säuren und verschiedene Konserven. Lehmann K. B. 63. 07. 67.
Konservierung. Die — des Hackfleisches mit (neutralem) schwefligsaurem Natrium. Altschüler E. 48. 04. 114.
— Über trockene — agglutinierender und präzipitierender Sera. Jacobsthal E. 48. 04. 207.
Kopfweh s. Schulkopfweh.
Kot. Die chemische Zusammensetzung des —es bei verschiedener Nahrung. Schierbeck N. P. 51. 04. 62.
— Nachgärung. 57. 06. 230.
— und Harnausscheidung, mittlere. 46. 03. 21.
— Wasserlöslichkeit. 46. 03. 19.
— Untersuchungen über die Mikroorganismen des menschlichen —es. Matzuschita T. 41. 02. 211.
— s. a. Fäces, Fäcesbakterien.
Kraftwechsel. Allgemeine Theorie des —s. 66. 08. 15.
Krankenkost. Zähigkeit verschiedenen Fleisches. 63. 07. 175.
Kresol-Isomeren. Über den Desinfektionswert der drei — — in Gemischen mit Seife. Schneider H. 67. 08. 1.
Kresolseifen zur Desinfektion von Stühlen. 60. 07. 88.
Kuhmilch. Über den Einfluß verschiedener Zusätze auf die Labgerinnung der —. Smeliansky Ch. 59. 06. 187.
— Über die Isolierung gärungserregender Enzyme aus — und Frauenmilch. Stoklása J. 50. 04. 165.
— Über spontane Wärmebildung in — und die Milchsäuregärung. Rubner M. 57. 06. 244.
Kupfergehalt im Abwasser aus Kupferminen. 50. 04. 215.
Kupferlösungen. Über die Absorption verdünnter — im Erdboden. Yokote Ch. 50. 04. 193.

L.

Lab. Vergleichende Studien über die Gerinnung des Kaseins durch — und Laktoserum. Müller P. Th. 44. 02. 126.
Labferment. Einwirkung des Tageslichtes. 54. 05. 77.

Digitized by Google

Labgerinnung. Über den Einfluß verschiedener Zusätze auf die — der Kuhmilch. Smeliansky Ch. 59. 06. 187.

Lacke. Bedeutung der Farbe in der desinfizierenden Wirkung der —. Tonzig G. 49. 04. 336.

Laktoserum. Vergleichende Studien über die Gerinnung des Kaseins durch Lab und —. Müller P. Th. 44. 02. 126.

Lebensdauer, des Gesetz der —. 66. 08. 199.

— Das Wachstumsproblem und die — des Menschen und einiger Säugetiere vom energetischen Standpunkt aus betrachtet. Rubner M. 66. 08. 127.

Leberkrankheiten. Über die Beeinflussung des Eiweißumsatzes durch Fette und Kohlehydrate bei einigen —. Tallqvist T. W. 65. 08. 39.

Leberpräzipitinogen. Die Wirkung der Autolyse auf das —. Franceschelli D. 70. 09. 163.

Lecithidbildung und Lipolyse. 69. 09. 170.

Leim. Die Wärmetönung bei der fermentativen Spaltung der Eiweißkörper und des —s. Grafe E. 62. 07. 216.

Leinen. Über die Ursachen des verschiedenen kapillaren Wasseraufsaugevermögens dichter weißer —- und Baumwollstoffe. Lehmann K. B. 59. 06. 266.

Leinwand und Baumwollgewebe. Vergleichende Untersuchungen über die hygienischen und technischen Eigenschaften glatter weißer — — —. Lehmann K. B. 60. 07. 191.

Leipzig. Malaria. 67. 08. 164.

Leukine. 70. 09. 107 und 126.

Leukotaktischer Immunkörper. 71. 09. 209.

Leukozyten. Auflösung durch oleinsaures Natron. 70. 09. 304.

— Die bakterizide und hämolytische Wirkung der tierischen Gewebsflüssigkeiten und ihre Beziehungen zu den —. Schneider R. 70. 09. 40.

— Einfluß auf Staphylolysin. 63. 07. 31.

— Einfluß der Röntgenstrahlen. 70. 09. 77.

— — des Chloroforms. 70. 09. 104.

— — der Kohlensäure. 70. 09. 101.

— Enthalten — antihämolytische Stoffe? Waßmuth A. 63. 07. 23.

— Sind die Alexine ein Endoenzym der —? Yoshinaga F. 72. 10. 182.

— Über den Einfluß der — auf die Aktivität des Blutserums. Weil E. 70. 09. 173.

— Über die Bakterizidie der Meerschweinchen- und Ratten— gegen Schweinerotlaufbazillen. Weil E. 71. 09. 223.

— Über die Wirkung von Meerschweinchen — auf Choleravibrionen. Zur Technik bakterizider Plattenversuche mit —. Weil E. und Toyosumi H. 71. 09. 263.

— Über die Wirkungsweise der Meerschweinchen- und Huhn— auf den Milzbrandbazillus. Tsuda K. 71. 09. 246.

Digitized by Google

Leukozyten. Untersuchungen über die bakteriziden Stoffe der Meerschweinchen— gegen Choleravibrionen. Nunokawa K. 71. 09. 277.
— Untersuchungen über die Wirkung der Meerschweinchen— auf Staphylokokken, Streptokokken und Schweinepestbazillen. Toyosumi H. 71. 09. 287.
— Wirkung der Meerschweinchen— und Huhn— auf den Milzbrandbazillus. 71. 09. 246.
— Zur Frage der bakteriziden Substanzen der —. Werbitzki F. W. 70. 09. 299.
Licht. Apparat zur Demonstration der Verteilung von — und Schatten bei Beleuchtung von Gebäuden durch die Sonne. Benndorf H. und Praus-nitz W. 66. 08. 384.
— Bemerkungen zur Abhandlung von E. Mettler über die bakterizide Wirkung des —es auf gefärbte Nährböden. Tappeiner H. O. 54. 05. 49.
— Einfluß auf chemisch reine Verdauungsprodukte. 48. 04. 195.
— — — Kanalwässer. 48. 04. 193.
— — — Oxalsäurelösungen. 48. 04. 181.
— — — Wasserstoffsuperoxydbildung. 48. 04. 191.
— Experimentelles über die bakterizide Wirkung des —es mit auf Eosin, Erythrosin und Fluoreszein gefärbte Nährböden. Mettler E. 53. 05. 80.
— Über den Einfluß des —es auf organische Substanzen mit besonderer Berücksichtigung der Selbstreinigung der Flüsse. Rapp R. 48. 04. 179.
— Über die Abtötung von Bakterien durch —. Thiele H. und Wolf K. I. 57. 06. 29.
— II. 60. 07. 29.
— s. a. Besonnung, Tageslicht.
Lichtempfindliches Papier. Netzhautadäquates — —. 51. 04. 194.
Lichtintensität des Himmelsgewölbes. 54. 05. 32. 63. 07. 63.
Lichtmessungsmethoden. Unwert der chemischen —. 51. 04. 201.
— s. a. Photometrie.
Lichtquellen. Einwirkung künstlicher auf Bakterien. 53. 05. 102.
Liebigs Fleischextrakt s. Fleischextrakte.
Linoleum. Über das Wärmeleitungsvermögen des —s als Fußbodenbelag im Vergleich zu Holz- und Estrichfußböden. Hoffmann W. 68. 09. 54.
Lipolyse. Lecithidbildung bei —. 69. 09. 170.
Lipoide. Bakterizide und hämolytische — im Pyocyaneus. 71. 09. 398.
Luft. Die Bestimmung kleiner Kohlenoxydmengen in der —. Spitta. 46. 03. 284.
— Quantitative Staubbestimmungen der — der Kohlenbunker S. M. Panzerschiff »Wörth« während des Kohlens in den Jahren 1895 bis 1897. Dirksen. 47. 03. 93.
— Über die quantitative Bestimmung des Rußgehaltes der —. Orsi G. 68. 09. 10.
— Über verbrennliche gasförmige Kohlenstoffverbindungen in der —. Wolpert H. 52. 05. 151.
— s. a. Stadtluft.

Digitized by Google

Luftbäder. Einwirkung des Windes. 43. 02. 32.
Luftbewegung. Über die Größe der — in der Nähe unserer Wohnungen. Wolpert H. 52. 05. 22.
Luftdurchlässigkeit. Zur Bestimmung der — von Kleidungsstoffen. Schmidt P. 70. 09. 8.
Luftfeuchtigkeit. Einfluß auf bakterizide Wirkung des Sonnenlichtes. 61. 07. 30.
— Grundlagen für die Beurteilung der — in Wohnräumen mit einem Beitrag zur Frage des Mindestschlafraumes. Rubner M. und Wolpert. 50. 04. 1.
— Zur Frage des Einflusses der — auf die Wasserverdunstung durch die Haut. Wolpert H. 41. 02. 301.
— s. a. Atmometerstudie.
Luftkubus der Einrichtungsgegenstände. 50. 04. 51.
— Unzulässigkeit des niedrigeren — für Kinder. 50. 04. 48.
Luftströmungen. Über insensible —. Rubner M. 50. 04. 296.
Lufttemperatur. Über den Einfluß der — auf die Desinfektionswirkung des Formaldehyds. Mayer E. und Wolpert H. 43. 02. 221.
Luftuntersuchung. Eine neue Methode der bakteriologischen —. Ficker M. 69. 09. 48.
Lunge. Die Knötchen —. 55. 06. 43.
Lungen. Experimentelle Staubinhalationserkrankungen der —. Lubenau C. 63. 07. 391.
— Über das Verhalten des bakteriziden Vermögens der — gegenüber einigen Ursachen, die dasselbe zu modifizieren vermögen. Ronzani E. 63. 07. 339.
Lymphe. Bakterizide Wirkung. 70. 09. 141.
— Die Einwirkung menschlicher — auf den Tuberkelbazillus. Moro E. und Uffenheimer A. 66. 08. 273.
— s. a. Chylus.
Lymphdrüsen. Untersuchungen über den Tuberkelbazillengehalt des Blutes, des Fleisches und der — tuberkulöser Schlachttiere. Bougert J. 69. 09. 263.
Lysoform-Alkohol-Handdesinfektion. 45. 02. 236.
— zur Händedesinfektion ungeeignet. 72. 10. 255.

M.

Mäuse. Beitrag zur Kenntnis der Pestepidemiologie. Ratten, — und ihre Ektoparasiten. Tiraboschi C. 46. 03. 251.
Mäusetyphus. Immunisierung gegen — durch Fütterung. 69. 09. 21.
Mäusetyphusbazillus. Über den — und seine Verwandten. Trommsdorff R. 55. 06. 279.
— Über die Identität des Loefflerschen — mit dem Paratyphusbazillus des Typus B. Bonhoff H. 50. 04. 222.
Magendarmkanal. Experimentelle Studien über die Durchgängigkeit der Wandungen des —es neugeborener Tiere für Bakterien und gemeine Eiweißstoffe. Uffenheimer A. 55. 06. 1.

Digitized by Google

Magendarmschleimhaut. Die Bakteriendurchlässigkeit der normalen — im Säuglingsalter. Hilgermann R. 54. 05. 335.
Magendarmtraktus. Experimentelle Untersuchungen über die Wirkung der Tetanusbazillen und ihre Gifte vom — aus. Rabinowitsch M. 61. 07. 103.
Magensaft. Die Einwirkung von Fleisch- und Hefeextrakten auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung des —es beim Pawlowschen Hunde. Hoffmann W. und Wintgen M. 61. 07. 187.
— Einwirkung auf Tetanusbazillen und -Toxin. 61. 07. 139.
— Neues Auffanggefäß. 61. 07. 190.
Magnesia s. Härte des Wassers.
Malachitgrün. Über die Untersuchung von Typhusstühlen mittels — -Nährböden. Neumann G. 60. 07. 1.
— Wachstum von Typhus- und Koli-Reinkulturen auf verschiedenen — -Nährböden. Doebert. 59. 06. 370.
Malachitgrünagar. Über die Grenzen der Verwendbarkeit des —s zum Nachweis der Typhusbazillen im Stuhle. Nowack K. 53. 05. 374.
Malaria. Chemische Prophylaxe. 52. 05. 102.
— Chininprophylaxe. 48. 04. 245.
— Die — in Italien im Jahre 1901. Celli A. 44. 02. 238.
— Die — in Italien im Jahre 1902. Celli A. 48. 04. 222.
— Die — in Italien im Jahre 1903. Celli A. 52. 05. 83.
— Einfluß des Chinins auf Bildung der Halbmonde. 49. 04. 37.
— Gesunde Parasitenträger als Infektionsquelle. 49. 04. 44.
— Häufigkeit der Infektion der Anopheles. 49. 04. 11.
— Mechanische Prophylaxe. 52. 05. 112.
— Über — im europäisch. Rußland (ohne Finnland). Argutinsky P. 47. 03. 317.
— und Anopheles in Leipzig. Trautmann A. 67. 08. 163.
Malariaepidemiologie. Die Ergebnisse der neuesten Forschungen auf dem Gebiet der —. Plehn A. 49. 04. 1.
Malariaparasiten bei Vögeln. 41. 02. 72.
Marktmilch. Beurteilung. 47. 03. 91.
Mauerarten. Über die Feuchtigkeit verschiedener —. Bianchini R. 55. 06. 206.
Meerwasser. Keimgehalt. 42. 02. 203.
Mehl. Azidität. 50. 04. 98.
— Sterilisierung. 50. 04. 109.
— **und Brot.** Hygienische Untersuchungen über — — —.
X. Neue Studien über die Acidität des Brotes, ihre Ursachen und ihre beste Bestimmungsmethode. Lehmann K. B. 44. 02. 214.
XI. Über die Bedeutung der Schälung und Zermahlung des Getreides für die Ausnutzung. (Avedyk- und Steinmetzverfahren.) Nebst einigen Versuchen über die Bedeutung des Weizenmehlzusatzes zum Roggenbrot. Lehmann K. B. 45. 02. 177.
XII. Neue Beiträge zur Bakteriologie der Mehlteiggärung und Sauerteiggärung. Levy F. 49. 04. 62.
XIII. Einige Beiträge zur Kenntnis der Mehl-, Teig- und Brotsäuren. Dombrowsky. 50. 04. 97.

Digitized by Google

Mehl. Untersuchungen über das Vorkommen des Bacterium coli in Teig, — und Getreide, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bacterium coli als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien. Papasotiriou J. 41. 02. 204.
— s. a. Brotmehl.
Membranen. Künstliche. Verhalten der Bakterien gegen —. 53. 05. 259.
Meningokokkus (Weichselbaum). Beitrag zur Frage der Identität des — (—) und des Diplococcus intracellularis (Jaeger) mit besonderer Berücksichtigung der Agglutinationsverhältnisse dieser beiden Diplokokkenarten. Fischer. 65. 08. 65.
Meningokokken (Diplococcus intracellularis meningitidis Weichselbaum). Über Agglutination der — (— — — —). Eberle J. 64. 08. 171.
— s. a. Pseudomeningokokken.
Meningokokkenagglutination. Über die Beschleunigung der Agglutination durch Zentrifugieren mit besonderer Berücksichtigung der —. Gaehtgens W. 66. 08. 377.
Meningokokkus. Zur Differenzierung des —. Ficker M. 68. 09. 1.
Mensch. Das Wachstumsproblem und die Lebensdauer des —en und einiger Säugetiere vom energetischen Standpunkt aus betrachtet. Rubner M. 66. 08. 127.
Metalle. Über das Vorhandensein einiger schwerer — in irdenen Geschirren und metallenen Gefäßen entstammenden Nahrungsölen. Bertarelli E. 47. 03. 115.
Metallsalze. Einwirkung auf Schimmelpilzsporen. 42. 02. 128.
Methylenblaulösung. Reduktion durch Bakterien. 44. 02. 299.
Metschnikoffscher Versuch. 52. 05. 322.
Micrococcus pyogenes aureus. Beitrag zur Kenntnis des Stoffwechsels des — — — . Riemer. 71. 09. 131.
Mikrokokken bei Impetigo contagiosa. 67. 08. 369.
Mikroorganismen. Fettzersetzung durch —. Schreiber K. 41. 02. 328.
— Einiges über den Einfluß der Röntgenstrahlen auf —. Ruß V. K. 56. 06. 341.
— Energieverbrauch im Leben der —. Rubner M. 48. 04. 260.
— Experimentelle Untersuchungen über biologische Beziehungen des Tuberkelbazillus zu einigen andern säurefesten — und Actinomyzeten. Entwicklungshemmung, Agglutination, Komplementbindung, gegenseitige Immunisierung. Fritsche E. 65. 08. 181.
— Säurebildung in Mehl und Brot. 50. 04. 112.
— Über die Spaltung des Butterfettes durch —. Laxa O. 41. 02. 119.
— Über die Verwertbarkeit der Komplementablenkungsmethode für die Differenzierung von —, nebst Bemerkungen über den Zusammenhang dieses Phänomens mit der Agglutinations- bzw. Präzipitationsreaktion. Ballner F. und Reibmayr H. 64. 08. 113.
— Untersuchungen über die — des menschlichen Kotes. Matzuschita T. 41. 02. 211.
— Verbrennungswärme. 46. 03. 42.

Digitized by Google

Mikroorganismen. Verbrennungswert. 48. 04. 268.
— s. a. Bacillus, Bakterien.
Milch. Bakterielles Verhalten der — bei Boraxzusatz. Richter A. P. F. 43. 02. 151.
— Die — als Nahrungsmittel. 66. 08. 167.
— Die Reduktionsprobe, ein Mittel zur Beurteilung des Frischezustandes der —. Müller P. Th. 56. 06. 108.
— Einige Versuche über den Übergang von Riech- und Farbstoffen in die —. Dombrowsky. 50. 04. 183.
— Glyzerinzusatz zur Konservierung. 69. 09. 67.
— Häufigkeit des Vorkommens von Streptokokken. 56. 06. 88.
— Hemmung der Reduktion von Methylenblau durch alkalische Reaktion. 56. 06. 166.
— Keimgehalt. 59. 06. 227.
— Rohzuckerzusatz zur Konservierung. 69. 09. 62.
— Schmutzgehalt und Reduktionszeit. 56. 06. 152.
— Streptococcus lacticus. 72. 10. 149.
— Über den Anteil, den die — an der Verbreitung der Tuberkulose nimmt, mit besonderen Untersuchungen über die Milch des Paduaner Marktes. Tonzig C. 41. 02. 46.
— Über den Einfluß der Milchkontrolle auf die Beschaffenheit der — in Graz. Helle K. 56. 06. 205.
— Über den Einfluß hoher Kohlensäuredrucke auf Bakterien im Wasser und in der —. Hoffmann W. 57. 06. 359.
— Über die Abnahme des Zitronensäuregehaltes der — beim Kochen. Obermaier G. 50. 04. 52.
— Über die Häufigkeit des Streptokokkenbefundes in der —. Kaiser M. 56. 06. 51.
— Über die Kühlhaltung der — im Hause. Kaiser M. 56. 06. 30.
— Über die sog. Reduktase der —. Smidt H. 58. 06. 313.
— Über die Streptokokken der —. Müller P. Th. 56. 06. 90.
— Vorkommen und Bedeutung der Streptokokken in der —. Baehr J. 72. 10. 91.
— s. a. Eismilch, Frauenmilch, Kuhmilch, Marktmilch, Trockenmilch.
Milcheiweißpräparate s. Plasmon.
Milchfett und Bakterienvirulenz. 41. 02. 57.
Milchhygienische Untersuchungen. Rullmann W. und Trompsdorff R. 59. 06. 224.
Milchkontrolle. Über den Einfluß der — auf die Beschaffenheit der Milch in Graz. Helle K. 56. 06. 205.
Milchkühlkiste nach Prausnitz. 56. 06. 38.
Milchleukozytenprobe. 59. 06. 240.
— Die — nach Trommsdorff. Schuppius R. 62. 07. 137.
— Bemerkung hierzu. Trommsdorff R. 63. 07. 122 a.

Digitized by Google

Milchpräparate. Untersuchungen über die gebräuchlichsten, in der Schweiz fabrikmäßig hergestellten —, pasteurisierte, sog. sterilisierte und kondensierte —, mit besonderer Berücksichtigung der chemischen Zusammensetzung, des Keimgehaltes, der Gerinnungsfähigkeit und der Verdaulichkeit »in vitro«. Sidler F. 47. 03. 327.

Milchsäuregärung. Über spontane Wärmebildung in Kuhmilch und die —. Rubner M. 57. 06. 244.

Milchzucker. Beiträge zur Kenntnis der quantitativen Zersetzung des —s durch den Bacillus acidi lactici. Haacke P. 42. 02. 16.

Milzbrandbazillus. Absterben in reiner physiologischer Kochsalzlösung. 70. 09. 336.
— Erhaltung der Virulenz im Kaltblüterorganismus. 57. 06. 321.
— Infektion per os. 55. 06. 11.
— Hämolysinbildung. 54. 05. 249.
— Haltbarkeit in Kehricht und Müll. 65. 08. 233.
— Sporoide Körper. 64. 08. 268.
— Struktur. 51. 04. 293.
— thermostabiles Antigen im Kaninchenserum nach Wilde. 43. 02. 69.
— Über die Wirkungsweise der Meerschweinchen- und Huhnleukozyten auf den —. Tsudo K. 71. 09. 246.
— s. a. Bacillus anthracis.

Milzbranderreger. Über die Wirkung von Blutplättchenstoffen gegen —. Barreau. 70. 09. 331.

Milzbrandimpfungen. Über — bei Fröschen. Ditthorn Fr. 57. 06. 313.

Milzbrandinfektion. Die Bedeutung der durch Hetol (zimtsaures Natron) hervorgerufenen Hyperleukozytose bei der intravenösen und subkutanen — des Kaninchens. Boehm G. 62. 07. 343.

Mindestschlafraum. Grundlagen für die Beurteilung der Luftfeuchtigkeit in Wohnräumen mit einem Beitrag zur Frage des —es. Rubner M. und Wolpert. 50. 04. 1.

Mittagessen. Untersuchungen über das — in verschiedenen Wirtschaften Berlins. Kißkalt K. 66. 08. 244.

Mühlsteine. Ausfüllen mit Blei. 69. 09. 226.

Müll. Lebensfähigkeit pathogener Keime im Kehricht und —. Hilgermann. 65. 08. 221.

Mundbakterien. Über anaërobe — und ihre Bedeutung. I. Mitteilung. Rodella A. 53. 05. 329.

Mutation bei Bacterium coli. 61. 07. 274.
— bei Dysenteriebazillus. 69. 09. 401.
— bei einem der Koligruppen verwandten Bakterium. Burk A. 65. 08. 235.

Digitized by Google

N.

Nährböden. Über das Wachstum der Bakterien in und auf — höherer Konzentration. Jorns A. 63. 07. 123.
— Über die Ernährung einiger Spaltpilze in peptonhaltigen —. Nawiasky. 64. 08. 33.
— Verbrennungswert. 48. 04. 267.
Nährboden. Einfluß des —s auf die Morphologie der Kolonien und auf die Agglutinabilität von Bakterien. Almagià M. 59. 06. 159.
Nährgelatine. Der Einfluß hoher Temperaturen auf den Schmelzpunkt der —. Gaehtgens W. 52. 05. 239.
Nährstoffe. Ein Selbstversuch über Ausnutzung der — bei verschiedenen Quantitäten des mit dem Mahle eingeführten Wassers. Růžička St. 45. 02. 409.
Nahrung. Die chemische Zusammensetzung des Kotes bei verschiedener —. Schierbeck N. P. 51. 04. 62.
Nahrungsbedarf. Experimentelle Beiträge zur Lehre von dem täglichen — des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der notwendigen Eiweißmenge. Neumann R. O. 45. 02. 1.
Nahrungseiweiß. Organeiweiß und —. Friedemann U. 55. 06. 323.
Nahrungsmittel. Die Festigkeit (Zähigkeit) vegetabilischer — und ihre Veränderung durch das Kochen. Lehmann K. B. 63. 07. 180.
Nahrungsöle. Über das Vorhandensein einiger schwerer Metalle in irdenen Geschirren und metallenen Gefäßen entstammenden —n. Bertarelli E. 47. 03. 115.
Natrium glycocholicum zur Differenzierung des Meningokokkus. 68. 09. 3.
— **oleinicum.** Leukozytenlösende Wirkung. 70. 09. 304.
— **taurocholicum** zur Differenzierung des Meningokokkus. 68. 09. 3.
Natriumsulfit. Einwirkung auf Fleisch. 43. 02. 142.
— Über die Gesundheitsschädlichkeit des —s bei längerer Fütterung kleiner Dosen. Lehmann K. B. und Treutlein A. 68. 09. 303.
Natürliche Widerstandsfähigkeit. Experimentelle Studien über die Ursachen der durch verschiedene Schädlichkeiten bedingten Herabsetzung der —n — gegen Infektionen (Resistenz); Beitrag zur Immunitätslehre. Trommsdorff R. 59. 06. 1.
Nickel. Giftigkeit für Tiere. 68. 09. 432.
— Hygienische Studien über —. Lehmann K. B. 68. 09. 421.
Nickelgehalt in Nickelgeschirren gekochter Speisen. 68. 09. 428.
Nickelgeschirre s. Nickel.
Nikotin. Absorption beim Rauchen. 68. 09. 373.
— s. a. Tabak, Zigarren.
Nitrate und Nitrite in der Stadtluft. 59. 06. 128.
Normalagglutination. Beiträge zur Frage der —. Mamlok L. 68. 09. 95.
Normalopsonine. Über die Verschiedenheit der —. Chyosa H. 72. 10. 196.
Notauslässe. Einfluß auf Flußverunreinigung. 46. 03. 83.

Digitized by Google

Nukleine in Milzbrandbazillen. 51. 04. 295.
Nutrose. Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des Plasmons, im Vergleich zum Tropon, Soson und zur —. Neumann R. O. 41. 02. 1.

O.

Obst. Die Reinigung des —es vor dem Genusse. Ehrlich B. 41. 02. 152.
Ödembazillus. Chemisch-biologisches Verhalten des Rauschbrandbazillus und des —. Schattenfroh A. 48. 04. 77.
Öl s. Nahrungsöle.
Ölseife. Auflösung von Leukozyten. 70. 09. 304.
Opsonine. Spezifität der Normal- —. 72. 10. 199.
— s. a. Normalopsonine.
Organe. Läßt sich durch autolysierte — bei der gleichen Spezies Anaphylaxie erzeugen? Fahrland Mc. 71. 09. 1.
— Nachweis eingetretener Autolyse. 69. 09. 187.
Organeiweiß und Nahrungseiweiß. Friedemann U. 55. 06. 323.
Organextrakte. Einfluß auf die Antikörperbildung. 65. 08. 287.
— Einfluß auf Hämolyse. 70. 09. 129. und 185.
Organische Substanzen. Eine Methode zur Bestimmung von kleinsten Mengen Kohlenstoff, insbesondere des Kohlenstoffs der —n — im Wasser. Popowsky N. 65. 08. 1.
Organschnitte. Methoden zur Darstellung von Spirochäten und Tryponosomen in —n. Gottberg M. 65. 08. 243.
Organzellen. Aufhebung der Alexinwirkung. 44. 02. 44.
Ovos. Vergleich mit Liebigs Fleischextrakt. 61. 07. 202.
Oxydationsfermente. Über das Vorkommen von —n bei Bakterien und höheren Pflanzen. Lehmann K. B. und Sano. 67. 08. 99.

P.

Pankreassaft. Hämolytische Eigenschaften. 69. 09. 151.
Paratyphus B. Haltbarkeit in Kehricht und Müll. 65. 08. 233.
— s. a. Mäusetyphus.
Paratyphusbazillus. Über die Identität des Loefflerschen Mäusetyphusbazillus mit dem — des Typus B. Bonhoff H. 50. 04. 222.
— s. a. Bacterium paratyphi B.
Pathogene Bakterien. Ansatz und Umsatz. 57. 06. 218.
— **Keime.** Lebensfähigkeit im Kehricht und Müll. Hilgermann. 65. 08. 221.
Penicillium glaucum. Rolle beim Schimmeln des Fleisches. 52. 05. 10.
Pepsin. Einige Beobachtungen über den Einfluß von Bakterien auf —. Papasotiriou J. 57. 06. 269.
— Über die Anwendung des —s zur Anreicherung der Choleravibrionen. Yoshinaga F. 72. 10. 175.
Peptonhaltige Nährböden. Über die Ernährung einiger Spaltpilze in —n —. Nawiasky. 64. 08. 33.

Digitized by Google

Pest. Experimentelle Untersuchungen über die Empfänglichkeit und Immunisierung der Kaltblüter gegen —. Fukuhara Y. 63. 07. 183.
Pestepidemiologie. Beitrag zur Kenntnis der —. Ratten, Mäuse und ihre Ektoparasiten. Tiraboschi C. 46. 03. 251.
Pfeifferscher Versuch. Bedeutung für Immunität. 52. 05. 322.
Pflanzen. Über das Vorkommen von Oxydationsfermenten bei Bakterien und höheren —. Lehmann K. B. und Sano. 67. 08. 99.
— Tyrosinase in höheren —. 67. 08. 104.
— s. a. Vegetabilien.
Phagozytose durch Makrophagen. 70. 09. 132.
— und Bakterienvernichtung. Werbitzki F. W. 70. 09. 270.
— s. a. Aphagozide Leukozytenwirkung. Leukozyten.
Phloridzindiabetes. Einfluß des — auf Antikörperbildung. 51. 04. 380.
Phosphortrichlorid. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus. Teil XIII Studien über —. Butjagin P. W. 49. 04. 307.
Phosphorverbindungen. Entstehen bei der Fäulnis flüchtige —? Yokote Ch. 50. 04. 118.
Phosphorwasserstoff. Experimentelle Studien über den Einfluß technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus. Teil XII. Studien über —. Yokote. 49. 04. 275.
Photometrie. Die relative —. Methode zur Charakterisierung und Messung der Tageslichtbeleuchtung in Arbeits- und Wohnräumen. Růžička St. 63. 07. 37.
— Studien zur relativen —. Růžička St. I. Teil. 43. 02. 232. II. Teil. 51. 04. 179. III. Teil. 54. 05. 32.
Phototaxis bei Bakterien. 61. 07. 84.
Pissoire. Verstreuung von Keimen in —n. 61. 07. 168.
Plakine. Extraktion aus Blutplättchen. 70. 09. 338.
— in den Seris verschiedener Tiere. 70. 09. 344.
Plasmon. Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des —s im Vergleich zum Tropon, Soson und zur Nutrose. Neumann R. O. 41. 02. 1.
Plasmophyse Fischers nicht existierend. 54. 05. 408.
Präzipitine. Beitrag zum Studium der —. Franceschelli D. 69. 09. 207.
— Rolle bei der Agglutination. 69. 09. 38.
— Versuche über Typhusagglutinine und - —. Bail O. 42. 02. 307.
Präzipitinogen. Leber- —. 70. 09. 163.
Protozoen. Absterben durch minimale Mengen von Zyankalium. 71. 09. 59.
— durch Agglutinine nicht geschädigt. 53. 05. 27.
— Gewinnung von Reinzuchten. 54. 05. 6.
— Rolle bei der Selbstreinigung natürlicher Wässer. 72. 10. 80.
— und Selbstreinigung. Stokvis C. S. 71. 09. 46.
— Vernichtung von Bakterien im Wasser durch —. Huntemüller O. 54. 05. 89.

Digitized by Google

Pseudomeningokokken. Über — aus dem Rachen gesunder Schulkinder, verglichen mit echten Meningokokken, unter besonderer Berücksichtigung des Wachstums dieser Arten auf hämatinhaltigen Nährböden. Lieberknecht A. 68. 09. 143.
Psigroganomalack. 49. 04. 342.
Pyocyaneus. Bakterizide und hämolytische Lipoide in —. 71. 09. 398.

Q.

Quecksilbersulfat-Äthylendiamin (Sublamin). Bakteriologische Prüfung desinfizierter Hände mit Hilfe des Paul Sarweyschen sterilen Kastens nach Desinfektion mit — — (—). Engels E. 45. 02. 377.
Quecksilbervergiftung. Eine eigentümliche Form der —. Bing H. J. 46. 03. 200.

R.

Ratten. Beitrag zur Kenntnis der Pestepidemiologie. —, Mäuse und ihre Ektoparasiten. Tiraboschi C. 46. 03. 251.
Rattentrypanosomen. Beitrag zur Biologie der —. Jürgens. 42. 02. 265.
Rauchplage. Über trübe Wintertage nebst Untersuchungen zur sog. — der Großstädte. Rubner M. 57. 06. 323. 59. 06. 91.
Rauschbrandbazillus. Chemisch-biologisches Verhalten des — und des Ödembazillus. Schattenfroh A. 48. 04. 77.
Reduktase. Über die sog. — der Milch. Smidt H. 58. 06. 313.
Reduktionsprobe. Die —, ein Mittel zur Beurteilung des Frischezustandes der Milch. Müller P. Th. 56. 06. 108.
Reduktionswirkung. Quantitative Untersuchungen über die — der Typhus-Koligruppe. Wichern H. 72. 10. 1.
Reduzierende Wirkungen. Über die —en — der Bakterien. Cathcart E. und Hahn M. 44. 02. 295.
Reis. Entstehung von Polyneuritis durch den Genuß ungeschälten —es. 58. 06. 152.
Resistenz gegen Milzbrandinfektion und Plakine. 70. 09. 350.
Respiration. Besitzen die flüchtigen Bestandteile von Tee und Kaffee eine Wirkung auf die — des Menschen? Lehmann K. B. und Rohrer G. 44. 02. 203.
Respirationsapparat. Über die Aufnahme von Bakterien durch den —. Ficker M. 53. 05. 50.
Respirationstraktus. Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger Gase von Tier und Mensch durch den — und seine Teile. (Ammoniak, Salzsäure, schweflige Säure, Essigsäure, Schwefelkohlenstoff.) Lehmann K. B. 67. 08. 57.
Respiratorischer Gaswechsel. Die Wirkung kurzdauernder Duschen und Bäder auf den — — beim Menschen. Miyairi K. und Rubner M. 46. 03. 390.
Ricin. Über Hämagglutination durch —. Liebermann L. v. 62. 07. 279.

Digitized by Google

Riech- und Farbstoffe. Einige Versuche über den Übergang von — — —n in die Milch. Dombrowsky. 50. 04. 183.
Rieselfelder. Über den Fettreichtum der Abwässer und das Verhalten des Fettes im Boden der — Berlins. Schreiber K. 45. 02. 295.
Rinderserum. Agglutination von Choleravibrionen durch normales —. 68. 09. 116.
Rindertuberkelbazillen. Werden bei der Herstellung der Trockenmilch nach dem Just-Hatmakerschen Verfahren — abgetötet? Hoffmann W. 59. 06. 216.
Ripollnlack. 49. 04. 343.
Röntgenstrahlen. Einfluß auf Leukozyten. 70. 09. 74.
— Einiges über den Einfluß der — auf Mikroorganismen. Ruß V. K. 56. 06. 341.
Rohrzucker. Konservierung von Milch. 69. 09. 62.
Rollgerste. Untersuchungen über das Talkumieren und Schwefeln von —, mit Vorschlägen zur gesetzlichen Regelung der Frage. Hueppe und Krzižan. 59. 06. 313.
Rotwein. Über die sog. Bräune des —s. Hamm A. 56. 06. 380.
Ruhrbazillen. Agglutinabilitätsbeeinflussung durch Nährboden. 59. 06. 168.
— Zur Biologie der —. Dombrowsky. 47. 03. 243.
Rußbildung bei Feuerung. 57. 06. 350.
Rußgehalt. Über die quantitative Bestimmung des —es der Luft. Orsi G. 68. 09. 10.
— s. a. Rauchplage.
Rußland. Über Malaria im europäischen — (ohne Finnland). Argutinsky P. 47. 03. 317.

S.

Säugetiere. Das energetische Grundgesetz ihres Wachstums. 66. 08. 145.
— Das Wachstumsproblem und die Lebensdauer des Menschen und einiger — vom energetischen Standpunkt aus betrachtet. Rubner M. 66. 08. 127.
Säugetierfleisch. Autolyse. 47. 03. 182.
Säugling. Stoff- und Kraftwechsel. 66. 08. 87.
Säuglinge. Sozialhygienische und bakteriologische Studien über die Sterblichkeit der — an Magendarmerkrankungen und ihre Bekämpfung. Hamm H. Helle K. Kaiser M. Müller P. Th. und Prausnitz W. 56. 06. 1.
— Weitere statistische Erhebungen über die Sterblichkeit der — an Magendarmkrankheiten. Helle K. 56. 06. 13.
Säure. Über die hämatolytische Sera. Wirkung von — und Alkali. Liebermann L. v. 62. 07. 306.
Säurebildung. Zur — der Diphtheriebazillen. Lubenau C. 66. 08. 305.
Säuren. Einwirkung auf Schimmelpilzsporen. 42. 02. 131.
— Über die Angreifbarkeit der verzinnten Konservenbüchsen durch — und verschiedene Konserven. Lehmann K. B. 63. 07. 67.

Digitized by Google

Salizylkonservierung. Über die Bedeutung indifferenter Stoffe bei der —. Ficker M. 69. 09. 54.
Salpeter. Einwirkung auf Fleisch. 43. 02. 143.
Salze. Über die Wirkung des Einlegens von Fleisch in verschiedene —. Kuschel 43. 02. 134.
— Zusammenhang zwischen Eiweißfällungskraft und Volumkontraktion. 55. 06. 380.
Salzfieber. Untersuchungen über das — bei normalen und anaphylaktischen Kaninchen. Davidsohn H. und Friedemann U. 71. 09. 9.
Salzsäure. Absorption bei Atmung. 67. 08. 73.
— Einatmung von Dämpfen. 70. 09. 258.
— Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger Gase von Tier und Mensch durch den Respirationstraktus und seine Teile. (Ammoniak, —, schweflige Säure, Essigsäure, Schwefelkohlenstoff.) Lehmann K. B. 67. 08. 57.
Salzsäuredämpfe. Über die Absorption von —n durch das Tier in länger dauernden Versuchen. Lehmann K. B. und Burck A. 72. 10. 343.
Saponin. Hämolyse durch —. 70. 09. 5.
Sauerstoff. Bestimmung bei Anaerobenzüchtung. 43. 02. 282.
— Über die Bestimmung des —es im Wasser nebst einigen Beobachtungen über Sauerstoffzehrung. Korschun S. 61. 07. 324.
— Über die Wirkung der Kohlensäure, des —s und des Wasserstoffs auf Bakterien bei verschiedenen Druckhöhen. Berghaus. 62. 07. 172.
— Untersuchungen über Bakterienvernichtung durch den — der Luft und durch Wasserstoffsuperoxyd. Küster. 50. 04. 364.
Sauerstoffentziehung. Über das Verhalten der aëroben Keime gegenüber der absoluten —. Willimsky W. 54. 05. 375.
Sauerteiggärung. Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. XII. Neue Beiträge zur Bakteriologie der Mehlteiggärung und —. Levy F. 49. 04. 62.
Saugkalb. Kraftwechsel, verglichen mit dem des Säuglings. 66. 08. 114.
Schatten. Apparat zur Demonstration der Verteilung von Licht und — bei Beleuchtung von Gebäuden durch die Sonne. Benndorf H. und Praus-nitz W. 66. 08. 384.
Schaumorgane. Zur Kasuistik der Gasphlegmone und —. Werner G. 50. 04. 274.
Schiffe s. Kohlenbunker.
Schiffsdesinfektion. Einfluß der Claytongase auf Ladung. 52. 05. 268.
Schildkröten s. Kaltblüter.
Schimmeln. Die chemischen Veränderungen des Fleisches beim — (Penicillium glaucum und Aspergillus niger). Butjagin P. W. 52. 05. 1.
Schimmelpilze. Eindringen in Hühnerei. 62. 07. 237.
— Fettzersetzung durch —. 41. 02. 127. 41. 02. 341.
Schimmelpilzsporen. Einwirkung von Formaldehyd. 42. 02. 143.
— Einwirkung von Halogenen. 42. 02. 135.
Schlachttiere. Untersuchungen über den Tuberkelbazillengehalt des Blutes, des Fleisches und der Lymphdrüsen tuberkulöser—. Bougert J. 69. 09. 263.

Digitized by Google

Schlafraum, minimaler. 50. 04. 41.
Schlammanalysen. 42. 02. 168.
Schlangen s. Kaltblüter.
Schlick. Heizwert. 45. 02. 352.
Schulkinder. Über Pseudomeningokokken aus dem Rachen gesunder —. 68. 09. 143.
Schulkopfweh. Studien über —. Holst A. 41. 02. 256.
Schwefeldämpfe. Untersuchungen über die im »Clayton-Apparat« erzeugten —. Trembur H. 52. 05. 255.
Schwefelkohlenstoff. Absorption bei Atmung. 67. 08. 93.
— Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger Gase von Tier und Mensch durch den Respirationstraktus und seine Teile. (Ammoniak, Salzsäure, schweflige Säure, Essigsäure, —.) Lehmann K. B. 67. 08. 57.
Schwefelwasserstoff im Schlamm. 42. 02. 175.
Schweflige Säure. 56. 06. 257.
— — Absorption bei Atmung. 67. 08. 81.
— — Die Gesundheitsschädlichkeit der —n — und ihrer Verbindungen unter besonderer Berücksichtigung der freien schwefligen Säure. Walbaum H. 52. 06. 87.
— — Einfluß auf Immunitätsverhältnisse. 67. 08. 321.
— — in Stadtluft. 59. 06. 124.
— — Neue Untersuchungen über die quantitative Absorption einiger giftiger Gase von Tier und Mensch durch den Respirationstraktus und seine Teile. (Ammoniak, Salzsäure, — —, Essigsäure, Schwefelkohlenstoff.) Lehmann K. B. 67. 08. 57.
— — Wirkung organischer SO_2-Verbindungen. 57. 06. 139.
Schweinepestbazillen. Untersuchungen über die Wirkung der Meerschweinchenleukozyten auf Staphylokokken, Streptokokken und —. Toyosumi H. 71. 09. 287.
Schweinerotlaufbazillen. Über die Bakterizidie der Meerschweinchen- und Rattenleukozyten gegen —. Weil E. 71. 09. 223.
Schweißaufnahme. Über die Fähigkeit der — von Wolle und Baumwolle. Lehmann K. B. und Siegler J. 66. 08. 297.
Seetiere, schwarzes Bacterium im Darm niederer —. 67. 08. 198.
Sehleistungsfähigkeit. Einfluß verschiedener Beleuchtungsstärken. 60. 07. 144.
Seife. Über den Desinfektionswert der drei Kresol-Isomeren in Gemischen mit —. Schneider H. 67. 08. 1.
— Über die bakterizide Wirkung der —. Konrádi D. 44. 02. 101.
— Vorkommen in Abwässern. 45. 02. 309.
Seifenspiritus. Händedesinfektion. 45. 02. 225.
Seifenzusatz. Über die Bedeutung von — zu Desinfektionsmitteln. Heller O., 47. 03. 213.
Selbstreinigung. Protozoen und —. Stokvis C. S. 71. 09. 46.
— Über den Prozeß der — der natürlichen Wässer nach ihrer künstlichen Infizierung durch Bakterien. Schepilewsky E. 72. 10. 73.

Digitized by Google

Sera. Spezifische — gegen Infusorien. Rößle R. 54. 05. 1.
— Über Bakterienagglutination durch normale —. Bürgi E. 62. 07. 239.
— Über die Änderung der Hydroxyl-Ionen-Konzentration beim Inaktivieren der —. Liebermann L. und P. v. 62. 07. 315.
— Über hämatolytische —. Wirkung von Säure und Alkali. Liebermann L. v. 62. 07. 306.
— Über trockene Konservierung agglutinierender und präzipitierender —. Jacobsthal E. 48. 04. 207.
— s. Blutserum.
Serumaktivität. Theorie der —. Bail O. und Hoke E. 64. 08. 313.
Serumpapiere nach Jacobsthal. Theorie und Benützung. 48. 04. 216.
Shiga-Bazillus. Infektion per os. 50. 04. 73.
— — Über die Rolle des — — als Erreger der Dysenterie. Kazarinow G. N. 50. 04. 66.
Sielwasser. Zellulosegehalt. 46. 03. 51.
— Das städtische — und seine Beziehung zur Flußreinigung. Rubner M. 46. 03. 1.
— Über die Schwimm- und Schwebestoffe des Berliner —s. Monti. 46. 03. 121.
— Zur Kenntnis des —s. Rubner M. 62. 07. 55.
Singvögel. Über eine seuchenhafte Erkrankung bei —n. Wasielewski v. und Hoffmann W. 47. 03. 44.
Siris. Vergleich mit Liebigs Fleischextrakt. 61. 07. 282.
Sonne. Apparat zur Demonstration der Verteilung von Licht und Schatten bei Beleuchtung von Gebäuden durch die —. Benndorf H. und Prausnitz W. 66. 08. 384.
— Wärmestrahlung. 65. 08. 19.
Sonnenlicht. Die Wirkung des —es auf pathogene Bakterien. Wiesner R. 61. 07. 1.
— s. a. Besonnung.
Sonnenstich. Experimentelle Beiträge zur Frage der Entstehung des —s. Schmidt P. 65. 08. 17.
— Über — und über Schutzmittel gegen Wärmestrahlung. Schmidt P. 47. 03. 262.
Sonnenstrahlen. Über eine eigentümliche schädliche Wirkung der — während gewisser Monate des Jahres, und ihre Beziehung zur Coryza, Influenza usw. Fermi C. 48. 04. 321.
— Zitronensäure und — als Desinfektionsmittel für Trinkwasser für militärische Zwecke. Riegel. 61. 07. 217.
Sonnenstrahlung. Über die hygienische Bewertung verschiedenfarbiger Kleidung bei intensiver —. Schmidt P. 69. 09. 1.
Soson. Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des Plasmons, im Vergleich zum Tropon, — und zur Nutrose. Neumann R. O. 41. 02. 1.
Spaltpilze. Energieumsatz im Leben einiger —. Rubner M. 57. 06. 193.
— Über die Ernährung einiger — in peptonhaltigen Nährböden. Nawiasky. 64. 08. 33.

Digitized by Google

Speisen. Nickelgehalt von in Nickelgeschirren gekochten —. 68. 09. 428.
— Über die Bedeutung der Zerkleinerung und des Kochens der — für die Verdauung. Lehmann K. B. 43. 02. 123.
Speiseöl s. Nahrungsöl.
Spezifisches Gewicht. Apparat zur Bestimmung bei Baumaterialien. 53. 05. 146.
— — Das — — gekochter und roher Fleischsorten. Nawiasky. 62. 07. 147.
Sphaerotilus natans. Zytologie. 70. 09. 386.
Spirillen-. Beitrag zum Studium des Antagonismus zwischen den Kazinom-, —, und Trypanosomeninfektionen. Daels Fr. 72. 10. 257.
Spirochäten. Methoden zur Darstellung von — und Trypanosomen in Organschnitten. Gottberg. M. 65. 08. 243.
Sporen. Resistenz gegen Färbung. 50. 04. 266.
— Studien über die Absterbebedingungen der — einiger Aspergillusarten. Lode A. 42. 02. 107.
Sporenbildung. Beiträge zur Kenntnis der thermophilen Aktinomyzeten und ihrer —. Schütze H. 67. 08. 35.
— und andre biologische Vorgänge bei dem Bact. anthracis. Růžička V. 64. 08. 219.
— Zur Physiologie der — der Bazillen, nebst Bemerkungen zum Wachstum einiger Anaeroben. Matzuschita T. 43. 02. 267.
Sporenfärbung. Eine einfache Methode der —. Thesing E. 50. 04. 254.
Sporenkeimung. Über die Konstanz der — bei den Bazillen und ihre Verwendung als Merkmal zur Artunterscheidung. Caspari G. 42. 02. 71.
— Variabilität bei derselben Art. 42. 02. 104.
Springbrunnen. Verstreuung von Keimen durch —. 61. 07. 181.
Spülklosette. Verstreuung von Keimen durch —. 61. 07. 176.
Sputum. Der Nachweis des Tuberkelbazillus im —. Abe N. 67. 08. 372.
— Experimenteller Beitrag zur chemischen Desinfektion des tuberkelbazillenhaltigen —s. Geilinger E. 71. 09. 87.
— Über den Nachweis der Tuberkelbazillen im —. Nebel A. 47. 03. 57.
Stadtluft. Rußgehalt. 57. 06. 364.
Staphylococcus pyogenes aureus. Bakterizide und hämolytische Lipoide in — — —. 71. 09. 398.
Staphylokokken. Untersuchungen über die Wirkung der Meerschweinchenleukozyten auf —, Streptokokken und Schweinepestbazillen. Toyosumi H. 71. 09. 287.
Staphylolysin. Einfluß von Leukozyten auf —. 63. 07. 31.
— Wirkung im Tierkörper bei verschiedener Einverleibung. 54. 05. 208.
Staub. Über die Flugfähigkeit des —es. Orsi G. 68. 09. 22.
— und bakterizide Kraft der Lunge. 63. 07. 375.
— s. a. Vakuumreiniger.
Staubbestimmung. Quantitative —en der Luft der Kohlenbunker S. M. Panzerschiff »Wörth« während des Kohlens in den Jahren 1895—1897. Dirksen E. 47. 03. 93.
Staubinhalationserkrankungen. Experimentelle — der Lungen. Lubenau C. 63. 07. 391.

Digitized by Google

Steinmetzroggenmehl. 45. 02. 185.
Sterilisation. Eine neue Methode zur — chirurgischer, insbesondere schneidender Instrumente aus Metall. Herzog H. 69. 09. 369.
Sterilisationsverfahren nach Grosse. 69. 09. 375.
Stickstoff. Elementaranalytische Bestimmung des —s im Wasser. Rubner M. 62. 07. 83.
Stickstoffausscheidung im Harn. 41. 02. 13.
— im Kot. 41. 02. 7.
Stickstoffbestimmung in Bakterienkulturen. 64. 08. 42.
Stickstoffmengen. Über die Methode zur Bestimmung geringer — und die Verwendung dieser Methode für die Untersuchung der Verunreinigung des Wassers durch organische Substanzen. Korschun S. 62. 07. 92.
Stickstofftetroxyd. Einfluß der Einatmung auf Immunitätsverhältnisse. 67. 08. 345.
Stickstoffumsatz und -Ansatz. Beziehungen zueinander. 66. 08. 50.
Stickstoffwechsel. Über die Umsetzung von Aminosäuren durch Bac. proteus vulgaris. Ein Beitrag zum — der Bakterien. Nawiasky P. 66. 08. 209.
Stoffwechsel. Beeinflussung durch Kakao. 58. 06. 121.
— des Micrococcus pyogenes aureus. 71. 09. 131.
Stoffwechselalterationen. Über den Einfluß künstlicher — auf die Produktion der Antikörper. Müller P. Th. 51. 04. 365.
Straßenhygiene. Die — im Altertume. Nielsen H. A. 43. 02. 85.
Streptococcus lacticus. 72. 10. 149.
Streptokokken. Häufigkeit in der Milch. 56. 06. 51.
— Hämolysinbildung. 54. 05. 242.
— Über die — der Milch. Müller P. Th. 56. 06. 90.
— Untersuchungen über die Wirkung der Meerschweinchenleukozyten auf Staphylokokken, — und Schweinepestbazillen. Toyosumi H. 71. 09. 287.
— Vorkommen und Bedeutung der — in der Milch. Baehr J. 72. 10. 91.
Streptokokkeninfektion. Über den Einfluß erhöhter Außentemperatur auf den Verlauf der experimentellen Tetanus- und —. Ritzmann O. 61. 07. 355.
Strümpfe s. Kleidungsstoffe.
Sublamin-Acetonlösungen. Einige Händedesinfektionsversuche mit — —. Thesing E. 50. 04. 267.
Sublamin. Toxizität. 45. 02. 393.
Surraerkrankung. Über Stoffwechsel und Energieverbrauch bei der —. Stähelin R. 50. 04. 77.

T.

Tabak. Chemische und toxikologische Studien über —, Tabakrauch und Tabakrauchen. Lehmann K. B. 68. 09. 319.
Tageslicht. Wirkung auf Lebensfähigkeit und Virulenz von Bakterien, auf Toxine und Antitoxine und auf das Labferment. 54. 05. 53.
Tageslichtbeleuchtung. Die relative Photometrie. Methode zur Charakterisierung und Messung der — in Arbeits- und Wohnräumen. Růžička St. 63. 07. 37.

Digitized by Google

Talg. Gemischte Fettsäureglyceride im —. 42. 02. 9.
Talkumieren von Rollgerste. 59. 06. 313.
Tee. Besitzen die flüchtigen Bestandteile von — und Kaffee eine Wirkung auf die Respiration des Menschen? Lehmann K. B. und Rohrer G. 44. 02. 203.
Teig. Azidität. 50. 04. 101.
— Untersuchungen über das Vorkommen des Bacterium coli in —, Mehl und Getreide, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bacterium coli als Indikator für Verunreinigung von Wasser mit Fäkalien. Papasotiriou J. 41. 02. 204.
Temperatur. Über das Wachstum und die Lebenstätigkeit von Bakterien, sowie den Ablauf fermentativer Prozesse bei niederer — unter spezieller Berücksichtigung des Fleisches als Nahrungsmittel. Müller M. 47. 03. 127.
— Über den Einfluß der — auf die agglutinable Substanz. Hirschfeld L. 60. 07. 298.
— s. a. Außentemperatur.
Temperaturen. Der Einfluß hoher — auf den Schmelzpunkt der Nährgelatine. Gaehtgens W. 52. 05. 239.
Temperaturmessungen an Weißen und Schwarzen in der Sonne. 69. 09. 17.
Temperatursteigerung. Die — der Textilfasern durch den Einfluß von Wasserdampf, Ammoniak, Salzsäure und einigen andern Gasen. Lehmann K. B. 57. 06. 293.
Temperaturverhältnisse. Betrachtungen über die — in Arbeiterwohnungen während der heißen Jahreszeit. Hammerl H. 56. 06. 22.
Tetanus. Über den Einfluß erhöhter Außentemperatur auf den Verlauf der experimentellen —- und Streptokokkeninfektion. Ritzmann O. 61. 07. 355.
Tetanusbazillen. Experimentelle Untersuchungen über die Wirkung der — und ihre Gifte vom Magendarmtraktus aus. Rabinowitsch M. 61. 07. 103.
Tetrachloräthan. Absorption durch Atmung. 72. 10. 342.
Tetrachlorkohlenstoff. Absorption durch Atmung. 72. 10. 341.
Textilfasern. Die Temperatursteigerung durch den Einfluß von Wasserdampf, Ammoniak, Salzsäure und einiger anderer Gase. Lehmann K. B. 57. 06. 293.
Thiotrix nivea Win. Zytologie. 70. 09. 392.
Thermophile Aktinomyzeten. Beiträge zur Kenntnis der —n — und ihrer Sporenbildung. Schütze H. 67. 08. 35.
Thermophile Bazillen s. Bacillus thermophilus.
Tiere. Experimentelle Beiträge zur Antikörperbildung bei immunisierten —n. Fukuhara Y. 65. 08. 275.
— Untersuchungen über die hämolytischen Eigenschaften des Blutserums abgekühlter und erwärmter —. Lissauer M. 63. 07. 331.
Toxine. Einwirkung des Tageslichtes. 54. 05. 68.
Toxinverfütterung. 55. 06. 125.
Toxolecithide. Entstehung in Organen. 69. 09. 172.

Digitized by Google

Traumen und bakterizide Kraft der Lunge. 63. 07. 371.
Trimethylxanthin. Versuche über die Einwirkung des —s auf das Bacterium typhi und coli. Roth E. 49. 04. 199.
Trinkwasser. Weitere Beiträge zur Gewinnung von keimfreiem — durch Zusatz von Chlor und Brom. Ballner F. 48. 04. 140.
— Zitronensäure und Sonnenstrahlen als Desinfektionsmittel für — für militärische Zwecke. Riegel. 61. 07. 217.
— Zum Nachweis fäkaler Verunreinigung von —. Christian. 54. 05. 386.
— Zur Frage der Verbreitung des Abdominaltyphus durch —. Korschun S. W. 61. 07. 336.
Trinkwasserverbesserung durch H_2O_2-Zusatz. 50. 04. 385.
Trockenmilch. Werden bei der Herstellung der — nach dem Just-Hatmakerschen Verfahren Rindertuberkelbazillen abgetötet? Hoffmann W. 59. 06. 216.
Tropenstoffe. Wärme- und Luftdurchlässigkeit. 47. 03. 286.
Tropenkleidung. 65. 08. 29.
Tropon. Beitrag zur Frage der Resorption und Assimilation des Plasmons, im Vergleich zum —, Soson und zur Nutrose. Neumann R. O. 41. 02. 1.
Trypanosomen. Beitrag zum Studium des Antagonismus zwischen den Karzinom-, Spirillen- und — -Infektionen. Daels Fr. 72. 10. 257.
— Beobachtungen am Blut mit — geimpfter Tiere. Nießle A. 53. 05. 181.
— Methoden zur Darstellung von Spirochäten und — in Organschnitten. Gottberg M. 65. 08. 243.
— Ratten- —, Biologie. 42. 02. 265.
Tuberkelbazillen. Beitrag zur Wirkung von — verschiedener Herkunft. Infektion der vorderen Augenkammer mit abgewogenen kleinsten Tb.-Mengen. Link R. 53. 05. 264.
— in der Stuttgarter Butter. 57. 06. 22.
— Infektion per os. 55. 06. 22.
— Resistenz gegen Formaldehyd. 50. 04. 311 und 355.
— Über den Nachweis der — im Sputum. Nebel A. 42. 03. 57.
— s. a. Rindertuberkelbazillen.
Tuberkelbazillengehalt. Untersuchungen über den — des Blutes, des Fleisches und der Lymphdrüsen tuberkulöser Schlachttiere. Bongert J. 69. 09. 263.
Tuberkelbazillenhaltiges Sputum. Experimenteller Beitrag zur chemischen Desinfektion des — —s. Geilinger E. 71. 09. 87.
Tuberkelbazillenzüchtung nach Spengler. 50. 04. 309.
Tuberkelbazillus. Der Nachweis des — im Sputum. Abe N. 67. 08. 372.
— Die Einwirkung menschlicher Lymphe auf den —. Moro E. und Uffenheimer A. 66. 08. 273.
— Experimentelle Untersuchungen über biologische Beziehungen des — zu einigen andern säurefesten Mikroorganismen und Antinomyzeten. Entwicklungshemmung, Agglutination, Komplementbindung, gegenseitige Immunisierung. Fritsche E. 65. 08. 181.

Digitized by Google

Tuberkulose. Infektionsweg. 53. 05. 62.
— Über den Anteil, den die Milch an der Verbreitung der — nimmt, mit besonderen Untersuchungen über die Milch des Paduaner Marktes. Tonzig C. 41. 02. 46.
— Über die Bedeutung der Zigarren und besonders der Stummel derselben im Hinblick auf die Verbreitung der —. Peserico L. 44. 02. 189.
— Versagen der Formaldehyddesinfektion. 49. 04. 197.
— s. a. Lunge.
Typhus ambulans. 49. 04. 117.
— **exanthematicus** s. Flecktyphus.
— Fleischvergiftung und —. Levy E. und Jacobsthal E. 44. 02. 113.
— und Fliegen. Ficker M. 46. 03. 274.
— s. a. Abdominaltyphus.
Typhus-Koligruppe. Quantitative Untersuchungen über die Reduktionswirkung der —. Wichern H. 72. 10. 1.
Typhus- und Kolireinkulturen. Wachstum von — — — auf verschiedenen Malachitgrün-Nährböden. Doebert A. 59. 06. 370.
Typhusbakterien. Neue biologische Beziehungen zwischen Koli- und —. Zugleich ein Beitrag zur Lehre von Aggressin. Salus G. 55. 06. 335.
Typhusagglutinine und -Präzipitine. Versuche über — — —. Bail O. 42. 02. 307.
Typhusbazillus. Die experimentelle Herabsetzung der Agglutinierbarkeit beim —. Hirschbruch A. 56. 06. 280.
— in Mischkultur mit B. faecalis alcaligenes. 62. 07. 162.
Typhusbazillen. Abtötung durch Kalkmilch. 67. 08. 249.
— Aufzehrung durch Protozoen im Wasser. 54. 05. 90.
— Die verwandtschaftlichen Beziehungen zwischen dem Bacillus faecalis alcaligenes und dem —. Doebert A. 52. 05. 70.
— Der Nachweis der — im Wasser mittels der Eisenfällungsmethoden. Hilgermann R. 59. 06. 355.
— Eine Differentialfärbung von — in Schnitten. Bonhoff H. 50. 04. 217.
— Ein neuer Nährboden zum Nachweis der — in Fäces. Werbitzki T. W. 69. 09. 191.
— Mangelnde Agglutinierbindung seitens tierischer —. 42. 02. 333.
— Über die Grenzen der Verwendbarkeit des Malachitgrünagars zum Nachweis der — im Stuhle. Nowack K. 53. 05. 374.
— Über Agglutinationsbehinderung der —. Weil E. 53. 05. 291.
— Untersuchungen über den diagnostischen Wert einiger Nährböden für den Nachweis von — in Fäces. Werbitzki F. W. 69. 09. 71.
— Untersuchungen über die Lebensdauer von — im Aquariumwasser. Hoffmann W. 52. 05. 208.
— Untersuchungen über die Wachstumsgeschwindigkeit der — in Galle. Pies W. 62. 07. 107.
— Vernichtung durch Flagellaten im Wasser. 61. 07. 344.
— Weiteres über den Nachweis von —. Ficker M. und Hoffmann W. 49. 04. 229.
— s. a. Bacterium typhi.

Digitized by Google

Typhusbazillengruppe. Differenzierung durch Komplementbindung. 64. 08. 130.
Typhusbazillenträger. Die Händedesinfektion bei —n. Gaehtgens W. 72. 10. 233.
— Verhaltungsmaßregeln. 72. 10. 252.
Typhusdiagnose. Beitrag zur kulturellen —. Krause F. 44. 02. 75.
Typhusimmunität. Untersuchungen über — und Choleraimmunität. Bail O. 52. 05. 272.
Typhusnachweis. Chinagrünagar. 69. 09. 204.
— Das Koffeinanreicherungsverfahren zum — im Stuhl. Lubenau. 61. 07. 232.
— Endo-Nährboden nach Gaehtgens. 69. 09. 102.
— im Wasser durch Koffeinverfahren. 49. 04. 268.
— Kindberg-Nährboden. 69. 09. 103.
— Löfflers Gallegrünagar. 69. 09. 103.
— mittels Koffeinanreicherung, Methode. 49. 04. 255.
— Padlewski-Nährboden. 69. 09. 103.
Typhusstühle. Über die Untersuchung von —n mittels Malachitgrün-Nährböden. Neumann G. 60. 07. 1.
Tyrosinase in Bakterien und Pflanzen. 67. 08. 101.
Tyrosin. Oxydation durch Bakterien. 67. 08. 99.

U.

Überempfindlichkeit bei Infektion mit Actinomyces asteroides. 58. 06. 235.
Überempfindlichkeitserscheinungen nach Hefeinjektion. Axamit O. 62. 07. 15.
— s. a. Anaphylaxie.
Ultraviolette Strahlen. Abtötende Wirkung auf Bakterien. 57. 06. 54.
Umsetzungswärme. Die — bei der Alkoholgärung. Rubner M. 49. 04. 355.
Unterkleidung. Über die Zersetzungsvorgänge in schmutziger —. Yokote Ch. 50. 04. 158.
Urin s. Harn, Pissoire.

V.

Vaccineimmunität. Die —. Süpfle K. 68. 09. 237.
Vakuumreiniger. Der —, ein Apparat zur staubfreien Reinigung der Wohnräume. Berghaus. 53. 05. 67.
Variola s. Vaccine.
Vegetabilien. Nitratgehalt. 63. 07. 99.
— Nickelgehalt. 68. 09. 428.
Vegetabilische Nahrungsmittel. Die Festigkeit (Zähigkeit) —r — und ihre Veränderung durch das Kochen. Lehmann K. B. 63. 07. 180.
Ventilation. Die Entfernung de Geruchsstoffer durch —. Kißkalt. 71. 09. 380.

Digitized by Google

Ventilation. Über den Einfluß der landhausmäßigen Bebauung auf die natürliche — der Wohnräume. Wolpert H. 52. 05. 46.
— s. a. Luftkubus.
Verbrennungswärme der Mikroorganismen. 46. 03. 42.
Verbrennungswert von Mikroorganismen. 48. 04. 268.
— von Nährböden. 48. 04. 267.
Verdauung. Rolle der Bakterien. 45. 02. 175.
— Über die Bedeutung der Zerkleinerung und des Kochens der Speisen für die —. Lehmann K. B. 43. 02. 123.
Verdauungsarbeit. Der Energieaufwand der —. Cohnheim O. 57. 06. 401.
Verdauungsprodukte. Einwirkung des Lichtes auf chemisch reine —. 48. 04. 195.
Vergärung. Die — des Traubenzuckers unter Entwicklung von Gasen durch Bacterium coli commune ist an die lebende Zelle gebunden, da Bacterium coli im Gegensatz zur Hefe zur Gärung unbedingt Stickstoffnahrung nötig hat. Kuhtz E. 58. 06. 125.
Vergiftungen. Über — mit bleihaltigem Brotmehl in Negenborn (Kreis Holzminden). Niemann. 69. 09. 223.
Verunreinigung. Über die Bedeutung des Bacillus coli communis als Indikator für — von Wasser mit Fäkalien. Saito K. 63. 07. 215.
Vibrio Finkler. Ernährung. 64. 08. 45.
Virulenz von Bakterien und Babes-Ernstschen Körperchen. 46. 03. 188.
— Beeinflussung durch Sonnenlicht. 61. 07. 60.
— pathogener Bakterien. Einfluß des Tageslichtes. 54. 05. 67.
Vögel s. Singvögel.
Vogelmalaria. Über die Verbreitung und künstliche Übertragung der —. v. Wasielewski. 41. 02. 68.
Volksbad. Über das japanische Bad und die Einführung eines — nach System Matsushita. Abe N. 65. 08. 140.

W.

Wachstum. Ernährungsvorgänge beim — des Kindes. Rubner M. 66. 08. 81.
— Theorie der Ernährung nach Vollendung des —. Rubner M. 66. 08. 1.
— Über das — der Bakterien in und auf Nährböden höherer Konzentration. Jorus A. 63. 07. 123.
Wachstumsgeschwindigkeit bei Mensch und Tieren. 66. 08. 131.
— Untersuchungen über die — der Typhusbazillen in Galle. Pies W. 62. 07. 107.
Wachstumsgesetz. Erklärung des energetischen —es. 66. 08. 190.
—e und Individualität. 66. 08. 81.
Wachstumsproblem. Das — und die Lebensdauer des Menschen und einiger Säugetiere vom energetischen Standpunkt aus betrachtet. Rubner M. 66. 08. 127.
Wärme. Über das Eindringen der — in feste Objekte und Organteile tierischer Herkunft. Rubner M. 55. 06. 225.

Digitized by Google

Wärme. Über den Einfluß gesteigerter — auf die Fische. Goette A. 70. 09. 293.

Wärmeabgabe. Die — des Menschen in ungleichmäßig temperierten Räumen. Kißkalt K. 63. 07. 287.

Wärmebildung durch Mikroorganismen. Technik der Messung. 49. 04. 377.

Wärmedurchlässigkeit verschiedener Körpergewebe. 65. 08. 21.

Wärmehaushalt. Der — beim Menschen nach Bädern und Duschen von verschiedener Temperatur. Ignatowski A. 51. 04. 319.

— Fieberkranker. 51. 04. 364.

Wärmeleitung. Registrierendes Galvanometers zur Messung. 68. 09. 65.

Wärmeleitungsvermögen animalischer Substanzen. 55. 06. 237.

— Über das — des Linoleums als Fußbodenbelag im Vergleich zu Holz- und Estrichfußböden. Hoffmann W. 68. 09. 54.

Wärmestrahlung. Über Sonnenstich und über Schutzmittel gegen —. Schmidt P. 47. 03. 262.

Wässer. Über den Prozeß der Selbstreinigung der natürlichen — nach ihrer künstlichen Infizierung durch Bakterien. Schepilewsky E. 72. 10. 73.

Wandanstriche. Über desinfizierende —. Rapp R. 47. 03. 291.

— s. a. Emaillefarben.

Wasser. Bedeutung und Nachweis des Bacterium coli im — und eine neue Modifikation der Eijkmannschen Methode. Bulič J. 62. 07. 1.

— Kolinachweis nach Eijkmann. 54. 05. 393.

— Der Nachweis der Typhusbazillen im — mittels der Eisenfällungsmethoden. Hilgermann R. 59. 06. 355.

— Ein Selbstversuch über Ausnutzung der Nahrstoffe bei verschiedenen Quantitäten des mit dem Mahle eingeführten —s. Růžička St. 45. 02. 409.

— Eine Methode zur Bestimmung von kleinsten Mengen Kohlenstoff, insbesondere des Kohlenstoffs der organischen Substanzen im —. Popowsky N 65. 08. 1.

— Elementaranalytische Bestimmung des Stickstoffs im —. Rubner M. 62. 07. 83.

— Natürliche Filtration. 68. 09. 213.

— N-Gehalt. 46. 03. 43.

— Schutzzone im Gewinnungsgebiet. 68. 09. 221.

— Systematische Untersuchungen über die Angreifbarkeit des Bleies durch das —. Růžička St. 41. 02. 23.

— Über den Nachweis der Bacterium coli im — durch die Fällungsmethode. Federolf. 70. 09. 311.

— Über die Bedeutung des Bacillus coli communis als Indikator für Verunreinigung von — mit Fäkalien. Saito K. 63. 07. 215.

— Über die Bestimmung der Härte des —s. Nawiasky P. und Korschun S. 61. 07. 348.

— Über die Bestimmung des Sauerstoffes im — nebst einigen Beobachtungen über Sauerstoffzehrung. Korschun S. 61. 07. 324.

Digitized by Google

Wasser. Über eine Methode zurBestimmung geringer Stickstoffmengen und die Verwendung dieser Methode für die Untersuchung der Verunreinigung des —s durch organische Substanzen. Korschun S. 62. 07. 92.
— Untersuchungen über das Vorkommen des Bacterium coli in Teig, Mehl und Getreide, nebst einigen Bemerkungen über die Bedeutung des Bacterium coli als Indikator für Verunreinigung von — mit Fäkalien. Papasotiriou J. 41. 02. 204.
— Vernichtung von Bakterien im — durch Protozoen. Huntemüller O. 54. 05. 89.
— s. a. Aquariumwasser, Badewasser, Brausen, Brunnenwasser, Flußwasser, Grundwässer, Kochwasser, Springbrunnen, Trinkwasser.
Wasseraufsaugevermögen. Über die Ursachen des verschiedenen kapillaren —s dichter weißer Leinen- und Baumwollstoffe. Lehmann K. B. 59. 06. 266.
Wasserdampfabgabe. Die — der menschlichen Haut im eingefetteten Zustande. Wolpert H. 41. 02. 306.
— Die Tageskurve der — des Menschen. Wolpert H. und Peters F. 55. 06. 299 und 55. 06. 309.
Wassergehalt der Nährböden und Bakterienwachstum. 63. 07. 126.
Wassergewinnung in der Nähe von Flüssen. 68. 09. 162.
Wasserkontrolle. Die Ergebnisse der bakteriologischen — in Budapest. Vas B. 72. 10. 211.
Wasserleitung. Über Bleivergiftungen durch eine —. Fortner P. 54. 05. 325.
Wasserstoff. Über die Wirkung der Kohlensäure, des Sauerstoffs und des —s auf Bakterien bei verschiedenen Druckhöhen. Berghaus. 62. 07. 172.
—, wachstumsbegünstigend auf Fäcesbakterien. 41. 02. 237.
Wasserstoffsuperoxyd. Untersuchungen über Bakterienvernichtung durch den Sauerstoff der Luft und durch —. Küster. 50. 04. 364.
— als Reinigungs- und Desinfektionsmittel im Friseurgewerbe. Hilgermann R. 54. 05. 40.
— zur Händedesinfektion ungeeignet. 72. 10. 255.
Wasseruntersuchungen. Über die Verwendung des Bacillus prodigiosus als Indikator bei —. Hilgermann R. 59. 06. 150.
Wasserverdunstung. Zur Frage des Einflusses der Luftfeuchtigkeit auf die — durch die Haut. Wolpert H. 41. 02. 301.
Wasserverunreinigung. Einfluß der Düngung. 68. 09. 231.
Weichkäse. Untersuchungen über die Reifung von —n. Epstein St. 43. 02. 1.
— Untersuchungen über die Reifung von —n. Epstein St. 45. 02. 354.
Weizen. Tyrosinase in —. 67. 08. 107.
Wind. Einfluß auf Keimgehalt offener Gewässer. 42. 02. 212.
— Über den Einfluß des —es auf die Atmungsgröße des Menschen. Wolpert H. 43. 02. 21.
— s. a. Luftströmungen.
Windgeschwindigkeit, siehe Luftbewegung.
Wintertage. Über trübe — nebst Untersuchungen zur sog. Rauchplage der Großstädte. Rubner M. 57. 06. 323. 59. 06. 91.

Digitized by Google

Wohnungen. Über die Größe der Luftbewegung in der Nähe unserer —. Wolpert H. 52. 05. 22.
Wohnräume. Der »Vakuumreiniger« ein Apparat zur staubfreien Reinigung der —. Berghaus. 53. 05. 67.
— Einfluß von Wandbeschaffenheit und Mobiliar auf Wasserdampfgehalt. 50. 04. 37.
— Grundlagen für die Beurteilung der Luftfeuchtigkeit in —n mit einem Beitrag zur Frage des Mindestschlafraumes. Rubner M. und Wolpert. 50. 04. 1.
— Über den Einfluß der landhausmäßigen Bebauung auf die natürliche Ventilation der —. Wolpert H. 52. 05. 46.
Wohnungsdesinfektion. Experimentelle Beiträge zur — mit Formaldehyd. Engels. I. Teil. 49. 04. 129. II. Teil. 49. 04. 173.
— Flüggescher Apparat. 49. 04. 163.
— praktische Forderungen an wirksame —. 50. 04. 361.
— Schneiders Rapid-Formaldehyd-Desinfektor. 49. 04. 147.
— Über die Verfahren und Apparate zur Entwicklung von Formaldehyd für die Zwecke der —. Mayer E. und Wolpert H. 43. 02. 157.
Wolle. Über die Fähigkeit der Schweißaufnahme von — und Baumwolle. Lehmann K. B. und Siegler J. 66. 08. 297.
Wurstwaren. Über Zusammensetzung und Preis von Fleischsorten und —. Kita T. 51. 04. 129.
Wutvirus. Die Wirkung verschiedener chemischer Agentien auf das —. Fermi C. 63. 07. 315.

Z.

Zahnkaries. Bakteriologie. 53. 05. 360.
Zähigkeit. Die Festigkeit (—) vegetabilischer Nahrungsmittel und ihre Veränderung durch das Kochen. Lehmann K. B. 63. 07. 180.
— Studien über die — des Fleisches und ihre Ursachen. Lehmann K. B. 63. 07. 134.
Zählmethode. Mikroskopische für Bakterien. 45. 02. 122.
Zellulose s. Cellulose.
Zentrifugieren. Über die Beschleunigung der Agglutination durch — mit besonderer Berücksichtigung der Meningokokkenagglutination. Gaehtgens W. 66. 08. 377.
Zentrosomen. Über — und Dehlersche Reifen in kernlosen Erythrozyten. Nißle A. 61. 07. 151.
— oder Kernreste in den Erythrozyten des normalen strömenden Blutes? Weidenreich F. 63. 07. 312.
Zersetzungsvorgänge. Über die — in schmutziger Unterkleidung. Yokote Ch. 50. 04. 158.
Zinkleber. 72. 10. 358.
Zigarren. Temperatur der brennenden —. 68. 09. 343.
— »nikotinfreie«. 68. 09. 411.

Digitized by Google

Zigarren, starke und leichte. 68. 09. 384.
— s. a. Cigarren.
Zigaretten. Stärke und Nikotingehalt. 68. 09. 396.
Zinn in Konservenbüchsen, Lösung in Säuren. 63. 07. 73.
— in Nahrungsmitteln (Konserven). 45. 02. 96.
— quantitative Bestimmung in tierischen und pflanzlichen Stoffen. 45. 02. 89.
— Untersuchungen über die hygienische Bedeutung des —s, insbesondere in Konserven. Lehmann K. B. 45. 02. 88.
Zitronensäure. — und Sonnenstrahlen als Desinfektionsmittel für Trinkwasser für militärische Zwecke. Riegel. 61. 07. 217.
Zitronensäuregehalt. Über die Abnahme des —es der Milch beim Kochen. Obermaier G. 50. 04. 52.
Zytologie. Untersuchungen über die — einiger Fadenbakterien. Swellengrebel N. H. 70. 09. 380.

Digitized by Google

Verlag von R. Oldenbourg in München und Berlin W. 10

Historische Bibliothek

Herausgegeben

von der Redaktion der Historischen Zeitschrift

Band I: **Heinrich von Treitschkes Lehr- und Wanderjahre 1834—1867.** Erzählt von Theodor Schiemann. XII und 291 Seiten. 8°. 2. Auflage. In Leinwand gebunden Preis M. 5.—.

Band II: **Briefe Samuel Pufendorfs an Christian Thomasius (1687—1693).** Herausgegeben u. erklärt von Emil Gigas. 78 S. 8°. In Leinw. geb. Preis M. 2.—.

Band III: **Heinrich von Sybel, Vorträge und Abhandlungen.** Mit einer biographischen Einleitung von Professor Dr. Varrentrapp. 378 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 7.—.

Band IV: **Die Fortschritte der Diplomatik seit Mabillon vornehmlich in Deutschland-Österreich** v. Rich. Rosenmund. X u. 125 S. 8°. In Leinw. geb. Preis M. 3.—.

Band V: **Margareta von Parma, Statthalterin der Niederlande (1559—1567).** Von Felix Rachfahl. VIII u. 276 Seiten. In Leinwand geb. Preis M. 5.—.

Band VI: **Studien zur Entwicklung und theoretischen Begründung der Monarchie im Altertum.** Von Julius Kaerst. 109 S. 8°. In Leinw. geb. Preis M. 3.—.

Band VII: **Die Berliner Märztage von 1848.** Von Professor Dr. W. Busch. 74 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 2.—.

Band VIII: **Sokrates und sein Volk.** Ein Beitrag zur Geschichte der Lehrfreiheit. Von Dr. Rob. Pöhlmann. VI u. 133 S. 8°. In Leinw. geb. Preis M. 3.50.

Band IX: **Hans Karl von Winterfeldt.** Ein General Friedrichs des Großen. Von Ludwig Mollwo. XI u. 263 S. 8°. In Leinwand geb. Preis M. 5.—.

Band X: **Die Kolonialpolitik Napoleons I.** Von Gustav Roloff. XIV und 258 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 5.—.

Band XI: **Territorium und Stadt.** Aufsätze zur deutschen Verfassungs-, Verwaltungs- und Wirtschaftsgeschichte. Von Georg von Below. XXI und 342 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 7.—.

Band XII: **Zauberwahn, Inquisition und Hexenprozesse im Mittelalter und die Entstehung der großen Hexenverfolgung.** Von Joseph Hansen. XVI und 538 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 10.—.

Band XIII: **Die Anfänge des Humanismus in Ingolstadt.** Eine literarische Studie zur deutschen Universitätsgeschichte. Von Professor Gust. Bauch. XIII und 115 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 3.50.

Band XIV: **Studien zur Vorgeschichte der Reformation.** Aus schlesischen Quellen. Von Dr. Arnold O. Meyer. XIV u. 170 S. 8°. In Leinw. geb. Preis M. 4.50.

Band XV: **Die Capita agendorum.** Ein kritischer Beitrag zur Geschichte der Reformverhandlungen in Konstanz. Von Privatdozent Dr. Kehrmann. 67 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 2.—.

Band XVI: **Verfassungsgeschichte der australischen Kolonien** und des ›Commonwealth of Australia‹. Von Dr. Doerkes-Boppard. XI und 340 S. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 8.—.

Band XVII: Gardiner, **Oliver Cromwell.** Autorisierte Übersetzung aus dem Englischen von E. Kirchner. Mit einem Vorwort von Professor A. Stern. VII und 228 Seiten. In Leinwand gebunden Preis M. 5.50.

Band XVIII: **Innozenz III. und England.** Eine Darstellung seiner Beziehungen zu Staat und Kirche. Von Dr. Else Gütschow. VIII und 197 Seiten. 8°. In Leinwand gebunden Preis M. 4.50.

Band XIX: **Die Ursachen der Rezeption des Römischen Rechts in Deutschland.** Von Georg von Below. XII u. 166 S. 8°. In Leinw. geb. Preis M. 4.50.

Band XX: **Bayern im Jahre 1866 und die Berufung des Fürsten Hohenlohe.** Eine Studie von Dr. Karl Alexander von Müller. XVI u. 292 Seiten. Preis in Leinwand gebunden M. 6.75.

Mit Band 21 beginnt eine neue Serie der Historischen Bibliothek. Wir liefern die komplette erste Serie (Band 1—20) zu dem **ermässigten Preis von M. 50.—.** Die Preise für einzelne Bände dagegen bleiben bestehen.

Digitized by Google

Verlag von R. Oldenbourg in München und Berlin.

Soeben erschien:

Kleine Historische Schriften

von

MAX LENZ

o. ö. Professor an der Universität Berlin

608 Seiten 8°. Preis brosch. M. 9.—, elegant gebunden M. 11.—

Inhalts-Übersicht:

Leopold Ranke — Zum Gedächtnistage Johann Gutenbergs — Janssens Geschichte des deutschen Volkes — Humanismus und Reformation — Die Geschichtsschreibung im Elsaß zur Zeit der Reformation — Dem Andenken Ulrichs von Hutten — Martin Luther — Luthers Lehre von der Obrigkeit — Der Bauernkrieg — Florian Geyer — Philipp Melanchthon — Die geschichtliche Stellung der Deutschen in Böhmen — Gustav Adolf dem Befreier zum Gedächtnis — Nationalität und Religion — Wie entstehen Revolutionen? — Die französische Revolution und die Kirche — Die Bedeutung der Seebeherrschung für die Politik Napoleons — Napoleon und Preußen — 1848 — Bismarcks Religion — Bismarck und Ranke — Otto von Bismarck und Freiherr Karl von Stein — Bismarck in Gastein — Heinrich von Treitschke — Konstantin Rößler — Wilhelm I. — Die Tragik in Kaiser Friedrichs Leben — Das russische Problem — Jahrhundertsende vor hundert Jahren und jetzt — Ein Blick in das zwanzigste Jahrhundert — Die Stellung der historischen Wissenschaften in der Gegenwart.

Die vorliegenden Schriften wenden sich weniger an die Fachgelehrten, denen sie freilich auch viel Wertvolles, bisher an entlegenen Orten Verstecktes bieten, als an die große Menge der historisch interessierten Gebildeten. Max Lenz besitzt die bei deutschen Gelehrten so seltene Gabe, die Resultate tiefgreifender Studien und umfassender Forschung in gewähltester Form meisterhafter Abrundung vorzutragen: er schreibt einen Stil von so hinreißender Gewalt und so vollendeter Schönheit und — was mehr ist — er besitzt so viel originalen Geist und eine so intuitive Kraft im Erfassen und Beleuchten eines Problems, daß er den größten Essayisten unserer Literatur würdig an die Seite tritt. Es steckt eine so komprimierte Geistesarbeit, so viel förderndes und überraschend klärendes Verständnis feinster Zusammenhänge und so viel Kunst der Formulierung in diesen „Kleinen historischen Schriften", daß jeder Gebildete dankbar sein wird, sie in die Hand zu bekommen.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

v. 1-40

170621

ONE WEEK BOOK

SHELVED BY TITLE

Digitized by Google

UNIVERSITY OF CHICAGO
63 377 415

Digitized by Google